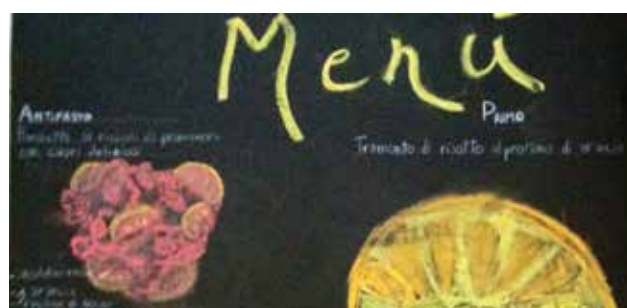


ACCOMPAGNAMO LA FRUTTA NELLE SCUOLE

Misure di accompagnamento
al Programma Comunitario
Frutta nelle scuole
a.s. 2014-2015



ACCOMPAGNAMO LA FRUTTA NELLE SCUOLE

Misure di accompagnamento
al Programma Comunitario
Frutta nelle scuole
a.s. 2014-2015



INDICE

Prefazione del Direttore Generale CREA	5
Introduzione dei Coordinatori	6
CAPITOLO PRIMO: Le Olimpiadi della frutta	9
Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione - NUT - Roma	11
I vincitori delle Olimpiadi della frutta 2014 - 2015	13
Scheda 1: MIRO ALLA FRUTTA - Diario dei consumi della frutta	23
Scheda 2: COGLILA AL VOLO - La mela: l'incantevole complessità della vita	29
Premio speciale: PREMIO SPECIALE POESIA	39
Scheda 3: PENTACHROME MODERNO - I fantastici 5: diamo colore ai nostri piatti	41
Premio speciale: PREMIO SPECIALE FOTOGRAFIA	51
Scheda 4: TENNISFAVOLA - Una tavola da favola	53
Premio speciale: PREMIO SCENEGGIATURA	65
Scheda 5: PESIGIUSTI - La dieta Mediterranea	67
Premio speciale: PREMIO SPECIALE AMARCORD	79
Scheda 6: RIMIRO ALLA FRUTTA - Diario dei consumi della frutta	81
Premio speciale: PREMIO SPECIALE BENESSERE	86
Premio creatività: PREMIO CREATIVITÀ - "puzzle fruit"	89
Premio speciale: PREMIO SPECIALE AMICI DELLA NATURA	92
CAPITOLO SECONDO: La scuola in campo	99
Unità di ricerca per il monitoraggio e la pianificazione forestale - MPF - Trento	101
Centro di ricerca per la viticoltura - VIT - Conegliano TV	109

Unità di ricerca per le produzioni legnose fuori foresta - PLF - Casale Monferrato AL	117
Unità di ricerca per l'orticoltura - ORL - Montanaso Lombardo LO	125
Unità di ricerca per la maiscoltura - MAC - Bergamo	133
Unità di ricerca per la frutticoltura - FRF - Forlì	141
Unità di ricerca per la floricoltura e le specie ornamentali - FSO - Sanremo IM	149
Unità di ricerca per il vivaismo e la gestione del verde ambientale ed ornamentale - VIV - Pescia PT	157
Unità di ricerca per la viticoltura - VIC - Arezzo	165
Unità di ricerca per l'orticoltura - ORA - Monsampolo del Tronto AP	173
Unità di ricerca per le produzioni enologiche dell'Italia centrale - ENC - Velletri RM	181
Centro di ricerca per lo studio delle relazioni tra pianta e suolo - RPS - Roma	189
Centro di ricerca per la frutticoltura - FRU - Roma	197
Centro di ricerca per la cerealicoltura - CER - Foggia	205
Unità di ricerca per l'uva da tavola e la vitivinicoltura in ambiente mediterraneo - UTV - Turi BA	213
Centro di ricerca per l'orticoltura - ORT - Pontecagnano Faiano SA	221
Unità di ricerca per la frutticoltura - FRC - Caserta	229
Centro di ricerca per l'olivicoltura e l'industria olearia - OLI - Rende CS	237
Centro di sperimentazione e certificazione delle sementi - SCS - Palermo	245
Unità di ricerca per il recupero e la valorizzazione delle specie floricole mediterranee - SFM - Bagheria PA	253
Centro di ricerca per l'agrumicoltura e le colture mediterranee - ACM - Acireale CT	261
Riconoscimenti	269



Ida Marandola
Direttore Generale CREA

Le Misure di Accompagnamento al Programma Comunitario Frutta nelle scuole sono state fin dall'inizio per il CRA, oggi CREA, una scommessa, che siamo riusciti a vincere con un forte lavoro di squadra ben organizzato. Innanzi tutto il tempo: siamo potuti partire solo a febbraio, cioè nella seconda metà dell'anno scolastico. Si trattava, nel giro di poche settimane, di mettere in piedi una macchina organizzativa tale da coinvolgere il più ampio numero di scuole possibile coordinando tutte le nostre strutture sul territorio nazionale, affinché uniformassero le attività predisposte nelle Misure di Accompagnamento di Frutta nelle scuole all'insegna della qualità più elevata. C'era poi la preoccupazione legata al fatto che, a parte il nostro Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione, le altre nostre strutture di ricerca coinvolte non avevano esperienza di educazione alimentare, pur avendo consolidati e fruttuosi rapporti con le scuole per i rispettivi ambiti di competenza. Ma il più importante ente italiano di ricerca agroalimentare non poteva lasciarsi sfuggire l'opportunità unica di diventare protagonista nella fondamentale partita per l'alimentazione sana e bilanciata dei nostri bambini che, pur con

cifre che mostrano un piccolo miglioramento, restano i bambini più sovrappeso d'Europa. Potevamo perdere l'occasione di far conoscere agli alunni e alle loro famiglie quel filo rosso che unisce i prodotti della terra alla regione di provenienza ed al lavoro dei nostri ricercatori per renderli migliori? Non potevamo e non dovevamo.

E, sia nel mio ruolo in questo Ente sia come mamma di due bambini, sono orgogliosa di poter dire che la scommessa è vinta. È vinta, grazie all'entusiasmo, alla professionalità e alla buona volontà di tutta la comunità CREA che ha partecipato, felice di aprirsi alle scuole e giocare un ruolo importante nell'ambito dell'educazione alimentare, e grazie alla tenacia e alla professionalità del Coordinamento che ha saputo superare ogni ostacolo credendo profondamente nel progetto e nella sua importanza.

Mi sono recata più volte a incontrare le classi in visita presso le nostre strutture dislocate sul territorio nazionale. Lo stupore e la gioia che leggevo sui visi dei ragazzi e dei loro insegnanti e che potrete condividere sfogliando queste pagine, sono stati la ricompensa più grande per il lavoro svolto.

Grazie a tutti, dunque, e vi aspettiamo l'anno prossimo!



IL PROGETTO



Il coordinatore delle Misure di Accompagnamento
Elisabetta Lupotto
con la collaborazione di
Laura Gennaro
e **Laura Rossi**

Il Programma "Frutta e verdura nelle scuole"¹, realizzato in Italia dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con il contributo della Comunità Europea, è finalizzato ad aumentare il consumo di frutta e verdura da parte dei bambini tra i 6 e gli 11 anni.

L'obiettivo del programma è quello di attuare iniziative mirate all'instaurarsi di corrette abitudini alimentari (nella fase dell'infanzia, momento cruciale per queste dinamiche), anche attraverso l'aumento della conoscenza e della consapevolezza rispetto alla origine e alla disponibilità dei prodotti ortofrutticoli. La capillare distribuzione di frutta e ortaggi viene effettuata secondo un preciso calendario, che ha interessato quest'anno circa 6500 scuole primarie italiane, per un totale di più di un milione di bambini, ed è accompagnata da campagne informative, opuscoli, visite alla fattorie didattiche e, non ultime, Misure di Accompagnamento (MA).

Nell'anno scolastico 2014 - 2015 per la prima volta le MA sono state affidate al Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA, precedente CRA)².

Il CREA è un Ente nazionale di ricerca e sperimentazione con competenza scientifica generale nel settore agricolo, agroindustriale,

ittico e forestale. Dispone di strutture di ricerca che hanno anche aziende agricole e terreni per la sperimentazione in campo. Questo ha permesso di allestire aree didattiche per alunni ed insegnanti raggiungendo la copertura nazionale di tutte le regioni, vista la capillarità di presenza geografica delle strutture. Non solo: dispone soprattutto delle competenze indispensabili di educazione alimentare, unite alla conoscenza approfondita dei prodotti vegetali, delle loro caratteristiche qualitative e nutrizionali, della loro origine, del rapporto tra la pianta e il suolo e, in generale, dell'ambiente agricolo.

Tutto questo a disposizione di insegnanti e alunni per trasferire loro, in maniera efficace, le informazioni più corrette sull'importanza di inserire più porzioni di frutta e verdura nell'alimentazione di tutti i giorni e il piacere di farlo scegliendo i prodotti migliori.

Questa è stata la vera sfida, unire capacità ed esperienza di tutte le strutture CREA attive nella Rete territoriale per incontrare alunni e insegnanti e guidarli, via web con le Olimpiadi della frutta, o fisicamente con gli incontri nelle scuole e negli orti didattici, verso una alimentazione più consapevole ed equilibrata.

Due gli uffici creati per coordinare il gran numero di persone coinvolte nel CREA a livello nazionale.

L'UTC (Ufficio Tecnico di Coordinamento), istituito presso il Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione di Roma, si è occupato di tutti i contatti con le scuole per promuovere e condurre le Olimpiadi della frutta, partecipare alla stesura dei materiali, assistere gli insegnanti nell'iscrizione e in tutte le altre fasi del campionato, e per tenere le fila della classifica nazionale. E' costituito da

1. Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio e regolamento (CE) n. 288/2009 della Commissione.
Per ulteriori informazioni:
<http://www.fruttanellescuole.gov.it>

2. Ministero Politiche Agricole, Alimentari e Forestali D.M. 286 del 29 gennaio 2015.
<http://www.crea.gov.it>

un team di esperti in comunicazione, nutrizione e educazione alimentare, con capacità organizzativo-gestionali e di relazione.

Il CRC (Coordinamento della Rete territoriale di strutture CREA), nella sede della Amministrazione Centrale di Roma ha avuto il ruolo di monitorare l'intero progetto in modo che il tutto potesse essere compiuto in maniera corretta e secondo le direttive europee, mantenendo i rapporti con i referenti del progetto, gestendo la contabilità e la rendicontazione finale, risolvendo i tantissimi problemi organizzativi sorti durante il progetto stesso. E' costituito da personale con capacità di gestione amministrativa, ma soprattutto relazionale, per poter essere sempre in contatto con le 21 strutture coinvolte sul territorio. Il CRC è l'ufficio di supporto del coordinatore del programma presso la sede centrale.

In ogni struttura CREA, con il supporto del Direttore di centro, è stato costituito un team operativo formato da un ricercatore, un tecnologo e un dietista, questi ultimi selezionati e formati in modo da unire competenze scientifiche e capacità divulgative.

I numeri dimostrano che la sfida è stata vinta, nonostante l'inizio delle attività a febbraio, e quindi ad anno scolastico inoltrato: quasi 10.000 i bambini raggiunti dalle schede e dalle attività delle Olimpiadi della frutta; 120.000 gli alunni raggiunti con gli incontri di formazione degli insegnanti ad opera dei dietisti con copertura di tutto il territorio nazionale; più di 32.000 i bambini che hanno visitato le aree didattiche delle strutture CREA e che hanno interagito con i team operativi toccando, annusando, assaggiando e... imparando!

A confermarci il buon lavoro di questo

primo anno non solo l'entusiasmo dei tanti bambini e dei loro insegnanti, che ci chiedono di continuare, ma anche i risultati dei questionari di valutazione delle diverse attività, a dimostrazione che la competenza, l'entusiasmo e la passione per il lavoro sono stati la nostra formula vincente. Non ultimi, i numerosi messaggi di affetto e stima professionale, che danno il polso della necessità di questo tipo di attività da parte delle scuole quando svolte in modo così empatico e partecipato da parte di tutti.



Laura Gennaro,
Laura Rossi
Elisabetta Lupotto



L'UTC è composto da:
Katia Titi,
Fabrizia Maccati,
Giulia D'Angelo,
Valerio Tesone



Il CRC è composto da:
Valerio De Paolis,
Maria Grazia Piazza,
Luigi Nisticò,
Lidia Chiello

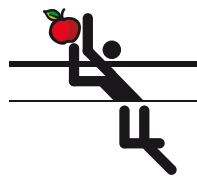


CAPITOLO PRIMO

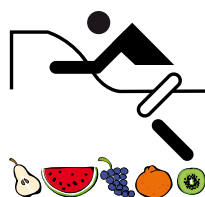
LE OLIMPIADI DELLA FRUTTA



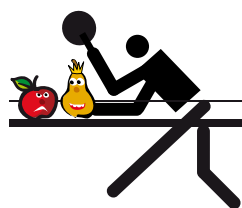
miro alla frutta



coglila al volo



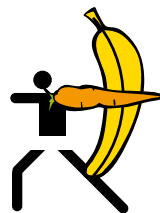
pentachrome



tennisfavola



pesigiusti



Rimiro alla frutta



LE OLIMPIADI DELLA FRUTTA

Le Olimpiadi della frutta sono un vero e proprio campionato interscolastico via internet, strutturato come un percorso didattico multidisciplinare a tappe successive. Nel quadro delle Misure di accompagnamento del Programma Frutta nelle scuole cui questo volume è dedicato, per raggiungere il maggior numero possibile di classi e di alunni, a cadenze regolari sono state inviate per e-mail agli insegnanti iscritti alle Olimpiadi schede didattiche di approfondimento, insieme a giochi, quiz e lavori da svolgere sia in classe che a casa. Tutto il materiale è stato ideato da una commissione di esperti interni al CREA, sotto la supervisione del Centro di ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (NUT) di Roma e del suo Ufficio Tecnico di Coordinamento (UTC).

Inoltre, per incidere sulle abitudini alimentari e stimolare in tal senso anche un maggiore coinvolgimento delle famiglie, è stato richiesto lo svolgimento di "missioni", ossia azioni concrete da portare avanti anche a casa, per tradurre in pratica quanto appreso con le schede e i giochi e trasformarlo in una sana abitudine (ad esempio: registrare le porzioni consumate da tutti i bambini della classe di frutta e ortaggi e riportarle su un apposito modulo divise per colori, oppure cucinare un pasto intero a base di frutta e inviare

le fotografie dei bambini che lo assaggiano).

Da sottolineare il fatto che le attività avevano anche l'obiettivo di coinvolgere i genitori, per cui, contrariamente ad altri concorsi, è stato favorito e assolutamente benvisto che i bambini chiedessero l'aiuto delle famiglie.

I risultati hanno superato ogni aspettativa. A seguire, una panoramica dei materiali inviati dalle scuole, con i vincitori di ogni disciplina.

Uno spazio speciale è ovviamente riservato alle 4 classi vincitrici, una per ogni macroregione italiana (Nord, Centro, Sud e Isole), i cui alunni hanno ricevuto copia di questo volume.

Ci preme chiarire che, pur non essendo obbligatorio aderire a tutte le schede, la assiduità nella partecipazione è stata tenuta in considerazione ai fini della graduatoria per la valutazione finale. Questo spiega perché in alcuni casi i vincitori assoluti non coincidono con i vincitori delle singole discipline.

Infine, la scelta delle foto per questo volume è avvenuta secondo criteri differenti (taglio, colore, alternanza soggetti, ecc...), 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.

CENTRO DI RICERCA PER GLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE NUT-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.



Elena Orban (*Direttore incaricato NUT*)

Team operativo

Laura Gennaro, Laura Rossi (*Coordinamento*)
Fabrizia Maccati, Katia Titi, Giulia D'Angelo,
Valerio Tesone (*Ufficio Tecnico di Coordinamento*)
Paolo Marabotto (*Progetto Grafico*)

Centro di ricerca
per gli alimenti e la nutrizione
NUT-Roma
Via Ardeatina 546
00100 - ROMA
Tel: +39-06-514941 - Fax: +39-06-51494550
E-mail: nut@entecra.it



CAPITOLO
PRIMO

I VINCITORI
DELLE OLIMPIADI



CLASSI VINCITRICI PER MACROREGIONI



Nord
Emilia Romagna,
Friuli Venezia Giulia,
Liguria,
Lombardia,
Piemonte,
T.A. Adige,
Valle d'Aosta
Veneto.



Centro
Lazio,
Marche,
Toscana,
Umbria.



Sud
Abruzzo,
Basilicata,
Calabria,
Campania,
Molise,
Puglia.



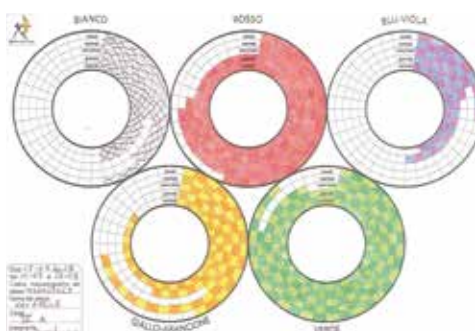
Isole
Sardegna,
Sicilia.



VINCITORE MACROREGIONE NORD

4A del plesso
XXV Aprile del D.D.
A. Frank
di **Torino**

Gare a cui ha partecipato





Con grande entusiasmo vi invio queste
prossima "fatica".
Tante sono le ricette che i miei alunni ha
di frutta e uno a base di verdura/ortaggi
contorni e dessert).
insegante
Passalacqua Livia





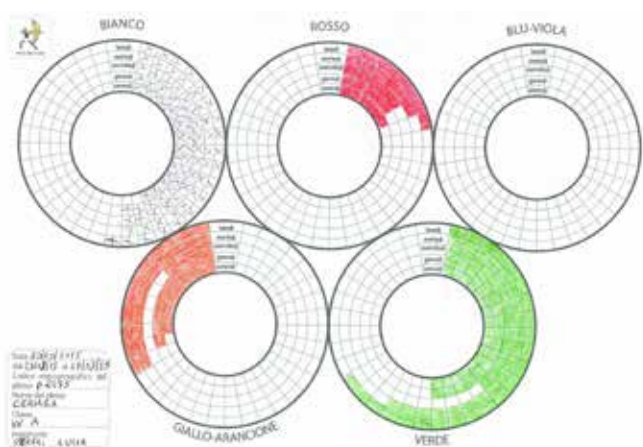
I VINCITORI
DELLE
OLIMPIADI



VINCITORE
MACROREGIONE
CENTRO

4A del plesso
Ceriara dell'I.C. San
Tommaso D'Aquino
di **Privero** (LT)

Gare a cui ha partecipato





Aurora Aversa
Walter Bernardi
Flavia Cantarelli
Luca Centra
Tommaso De Nardis
Gianluca Federici
Beatrice Ferri
Giovanni Greci
Giorgia Loffarelli
Luca Nerone

Sara Nerone
Raffaele Pannone
Sofia Rossi
Sara Santoro
Emanuele Vona

insegnante
Perfili Lucia



Cartone animato "Masha e Orso"

Masha Sara... cuoca perfetta!

È un bel pomeriggio di primavera, Masha Sara e i suoi amici animali decidono di preparare per cena, spaghetti ai carciofi e marmellata di fragole e kiwi.

Tutto il bosco è in gran fermento! I ricci Aurora, Sara, Tommaso, Giovanni e Giorgia, puliscono i carciofi. Il lupo Luca tiene un carciofo tra le zampe, vorrebbe tenerlo con sé. La scoiattolina Flavia prepara la "mentuccia" da aggiungere ai carciofi per renderli profumati e saporiti. Presto saranno pronti per la pasta. La coniglietta Sofia e la capretta Luca hanno già pulito e lavato le fragole. Masha le cuoce in una pentola, mescolandole con un cucchiaino di legno. Nel frattempo il suo amico lupo Walter prepara con cura i kiwi insieme all'orsetta Beatrice. Il cane Raffaele e il maiale Emanuele cercano di aiutare come possono!!!

Che bellissima giornata per Masha e i suoi amici...

Piena di profumi, colori, sapori e... grandi risate in compagnia!!!



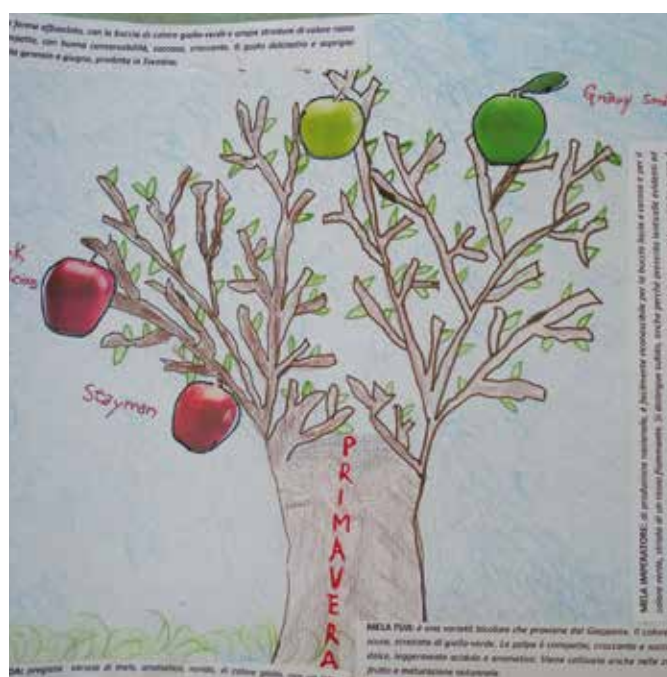
I VINCITORI
DELLE
OLIMPIADI



VINCITORE
MACROREGIONE
SUD

5 del plesso
Via Nazionale
dell' I.C. Busciolano
di **Potenza**

Gare a cui ha partecipato

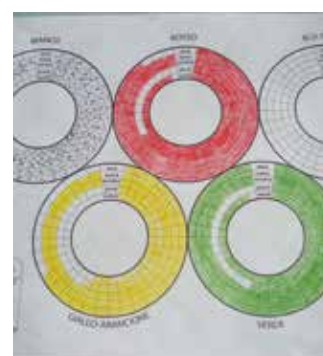
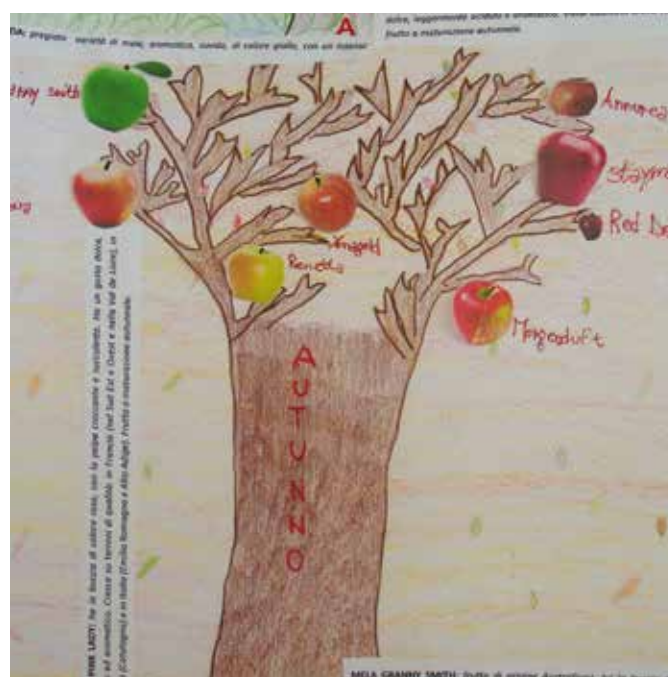
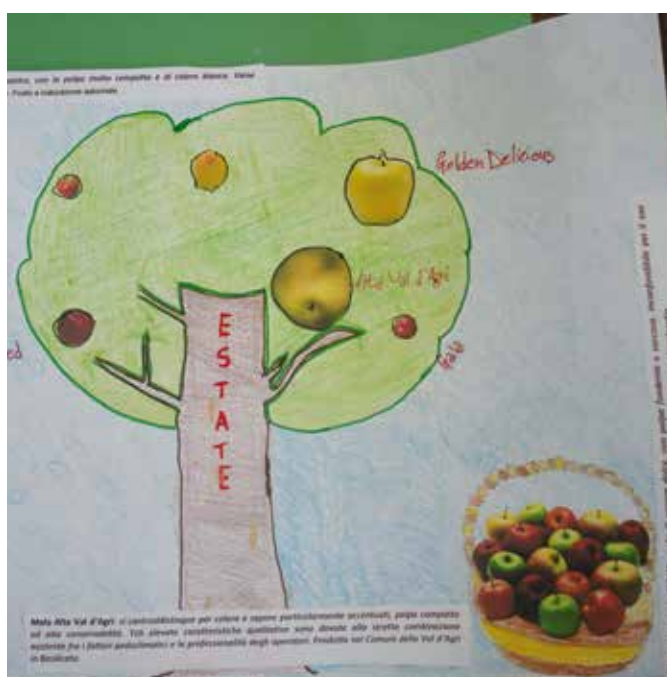




Lucia Caraffa
Miriam Assunta Manfredi
Maria Musto
Martina Pietrafesa
Antonio Romaniello
Lorena Romaniello
Davide Sabia
Gianvito Sabia
Simona Sabia
Vincenzo Pio Sabia

Vincenzo Santoro
Daria Sileo
Maria Carmela Telesca

insegnanti
Scardaccione Anna
Rubino Marianna
Fuggetta Emilio





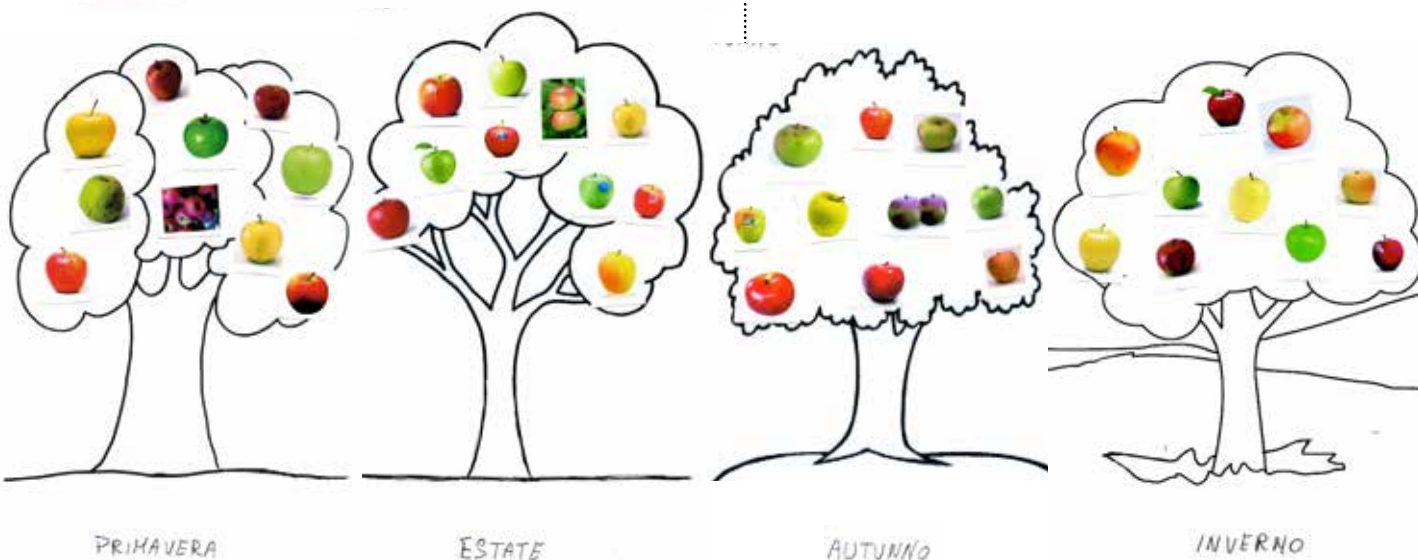
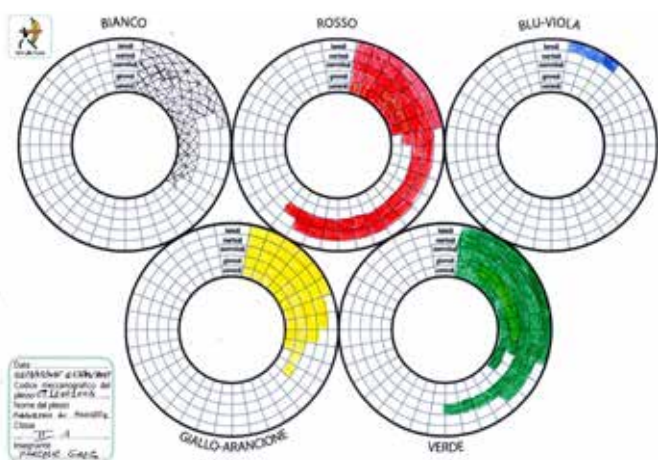
I VINCITORI
DELLE
OLIMPIADI



VINCITORE
MACROREGIONE
ISOLE

2A della
Scuola Paritaria
"Maddalena di Canossa"
di **Catania**

Gare a cui ha partecipato





Chiara Aliffi
Alessandro Bertucci
Adriana Caponetto
Gabriele Caruso
Lorenzo Coco
Mattia D'Angelo
Giulia De Luca
Gianpaolo Fisichella
Carlotta Grasso
Alessia Lizio
Sofia Millauro

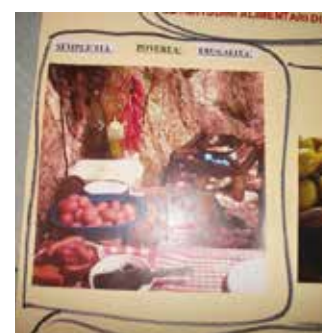
Samuele Nicotra
Giulio Patti
Gabriele Pellegrino
Diego Randazzo
Piergiorgio Salanitri
Giuseppe Salici
Fabrizio Spina

insegnante
Greco Marcello



65	Annurca			
66	Annurca rosso	Sorrento		
67	aosta	Perosa argentina	Verde	Rosso sfumato, rosso aranciato
68	Appia	Sardegna		
69	Aranciata di cox			
70	Arett	Canavese		
71	Arnaudi			
72	Astracan rosso			
73	azzurra tron	Perosa argentina	Verde	Rosso vinoso
74	Babi du vilar	Villardora, valle di susa		
75	Barge			
76	Barge			
77	baussan	Villar pellice	Giallo-verde	Rosso aranciato
78	Bel d'america	Alpette, canavese		
79	Bel di maggio			
80	Bel d'italia			
81	Bel rene'			
82	Belfiore	Biellese		
83	Belfiore giallo			
84	Bella bionda	Lucchesia		

	Nome mela	Stagione maturazione	Caratteristiche
1	Agostina	Si raccoglie nel mese di agosto e va consumata immediatamente.	Diffusa in Umbria, ha dimensioni medio-piccole e una forma tondeggiante, regolare e leggermente schiacciata ai poli. La buccia ha una tinta giallo paglierino, con sfumatura rosa. La polpa è bianca e il suo gusto è dolce e profumato.
2	Agosto		Di colore giallo
3	Annurca		Di piccole dimensioni rispetto alle altre mele di





MIRO ALLA FRUTTA

DIARIO DEI CONSUMI DELLA FRUTTA



Nord
Emilia Romagna,
Friuli Venezia Giulia,
Liguria,
Lombardia,
Piemonte,
T.A. Adige,
Valle d'Aosta
Veneto.



Centro
Lazio,
Marche,
Toscana,
Umbria.



Sud
Abruzzo,
Basilicata,
Calabria,
Campania,
Molise,
Puglia.



Isole
Sardegna,
Sicilia.



attività
uno

miro alla frutta

scadenza
31/03/2015

MIRO ALLA FRUTTA

Diario dei consumi della frutta

Diamo il via alle **Olimpiadi della frutta** con questa prima attività: **MIRO ALLA FRUTTA**, un vero e proprio diario dei consumi di frutta e verdura su 5 giorni.

Lo scopo del diario settimanale è quello di visualizzare le porzioni di vegetali mangiate dai bambini e dall'insegnante nell'arco di cinque giorni, colorando i cerchi secondo le porzioni consumate, distinguendo i cinque colori della frutta e della verdura e promuovendo, quindi, una alimentazione varia, garanzia di un appropriato ed equilibrato apporto di nutrienti.

Allegato a queste istruzioni trovate dunque un disegno con i cinque cerchi delle Olimpiadi, dove ogni cerchio esprime il colore dei vegetali (bianco, rosso, blu, giallo-arancione, verde) suddiviso a sua volta in cinque cerchi concentrici, uno per ogni giorno "scolastico" della settimana. Ogni quadratino costituisce una porzione consumata di frutta o verdura e dovrà essere colorato con il colore corrispondente (per il bianco si fa una X nel quadratino): se ad esempio un bambino, nella giornata mangia due frutti verdi e due verdure verdi, si dovranno colorare quattro quadratini verdi, seguiti poi dai quadratini verdi di un altro bambino e così via, riportando i vegetali verdi consumati da tutti.

Il diario alimentare settimanale deve essere rappresentativo dell'intera classe, incluso l'insegnante e da questi deve essere compilato ogni giorno della rilevazione, comprendendo sia quello che si mangia in classe/a mensa, sia quello che i bambini riferiscono di aver mangiato a casa a colazione o il giorno prima. L'insegnante sarà ovviamente garante della veridicità di quanto riportato. Ricordiamo alcuni prodotti e i loro colori:

- **Bianco** (Banane, Cavolfiori, Cipolle, Finocchi, Pesche bianche, Pere, Porri, Rape bianche, Scalogno)
- **Rosso** (Amarene, Anguria, Arancia rossa, Cavolo rosso, Ciliegie, Cipolle rosse, Fragole, Lamponi, Mele rosse, Melograno, Mirtilli rossi, Peperoni rossi, Pomodoro, Pompelmo rosa, Radicchio rosso, Rape rosse, Ravanelli, Ribes rossi, Uva rossa)
- **Blu-viola** (Carote viola, Fichi, Melanzane, Mirtilli blu, Mirtilli neri, More, Prugne, Ribes neri, Susine, Uva nera)
- **Giallo-arancione** (Albicocche, Arance, Ananas, Carote, Limoni,

Mango, Mandaranci, Mandarini, Meloni, Papaia, Peperoni gialli, Pesche gialle, Pesche noci, Pompelmo giallo, Zucca)

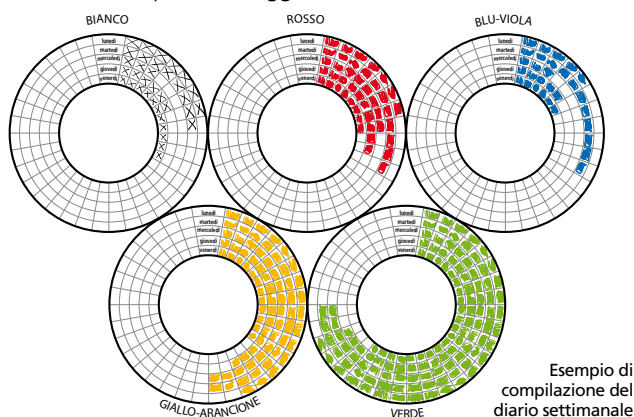
- **Verde** (Asparagi, Avocado, Broccoli, Carciofi, Cavolini di Bruxelles, Cavolo verde, Cetrioli, Crescione, Kiwi, Indivia, Lattuga, Peperoni verdi, Piselli, Rucola, Sedano, Spinaci, Uva, Verza, Zucchine)

Le **spremute**, i **frullati** e i **centrifugati** sono da considerarsi equivalenti ad una porzione di frutta e verdura. Le cipolle valgono se consumate come contorno, non come ingrediente di ricetta.

Non sono considerati validi, ai fini del diario, succhi di frutta e gelati. E neanche le patate, che non sono una verdura!!!

Al termine della settimana di rilevamento, l'insegnante dovrà contare i quadratini di ogni colore di ogni giorno e riportarli nel file "registro.pdf", compilando tutte le informazioni richieste (nome del plesso, codice meccanografico del plesso, data di rilevamento, classe, n. alunni, insegnante, mail insegnante).

Il diario dovrà essere fotografato o scannerizzato e inviato insieme al registro compilato all'indirizzo mail fruttanellescuole@entecra.it, aggiungendo nell'oggetto della mail il codice meccanografico del plesso, non dell'Istituto Comprensivo, senza modificare in alcun modo la restante parte dell'oggetto.



Olimpiadi della frutta

Le regole del gioco

- A cadenze periodiche verranno inviate alla mail registrata al momento dell'iscrizione le indicazioni e i tempi di consegna per ogni attività
- Le attività consisteranno in incarichi da svolgere in classe, dei quali dovrà essere rimandata testimonianza, come da indicazioni specifiche inviate ogni volta (foto, disegni, video, elaborati scritti).
- L'elaborato deve essere inviato

in formato .jpg, se foto, in formato .pdf o .doc se è un elaborato scritto o un disegno, in formato .mov se video.

- Ogni alunno dovrà contribuire alla composizione dell'elaborato della sua classe
- Non è obbligatorio aderire a tutte le schede inviate, tuttavia l'assiduità alla partecipazione sarà tenuta in considerazione nella valutazione finale.

Modalità di valutazione

- Gli elaborati saranno esaminati da un'apposita Commissione

che avrà il compito di definire la graduatoria di attribuzione del premio in palio.

- La Commissione sarà composta da esperti di educazione alimentare e comunicazione e ricercatori del CRA.
- 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 premio

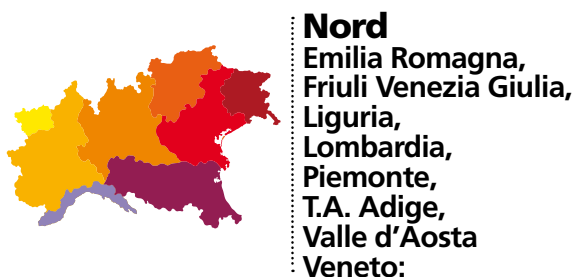
Il campionato interscolastico sarà su base nazionale e le quattro classi vincitrici, selezionate per macro-regioni (nord, centro, sud, isole), avranno diritto a veder pubblicati i propri lavori su un volume finale, che sarà inviato non solo all'insegnante, ma a tutti gli alunni.

NOTIZIARIO

Risultati 1^a attività – Miro alla frutta



Queste le graduatorie per macroregione sulla base delle quantità di frutta e verdura consumate, che su un totale di **340** classi e **6511** alunni, suddivisi nelle **4 macroregioni**, si sono classificati:



1° - 4 C del plesso "Enzo Venturini" dell'I.C. 5 di La Spezia



2° - 5 B del plesso "Mazzacurati" dell'I.C. S.P. Casale di Galliera (BO)



3° - 2 A del plesso "A.Volta" dell'I.C. I. Calvino di Sanremo (IM)



1° - 5 del plesso "V. Nazionale" dell'I.C. Busciolano di Potenza



2° - 5 B del plesso "V. Leopardi" dell'I.C. Gragnano 3 di Napoli



3° - 3 F del plesso "Padre R. di Bari" del 6° Circolo Didattico "R. Girondi" di Barletta (BAT)



1° - 2 del plesso "Scorcello" del 1° Circolo Didattico di Gubbio (PG)



2° - 1 del plesso "A. Bartolozzi" dell'I.C. Pescia 2 di Uzzano (PT)



3° - 1 A del plesso "G.G. Badini" dell'I.C. R. Margherita di Roma



1° - 2 B del plesso "V. Gramsci" dell'I.C. S. Gonnese di Carbonia-Iglesias



2° - 5 A dell'I.C. "G. Lombardo Radice" di Siracusa

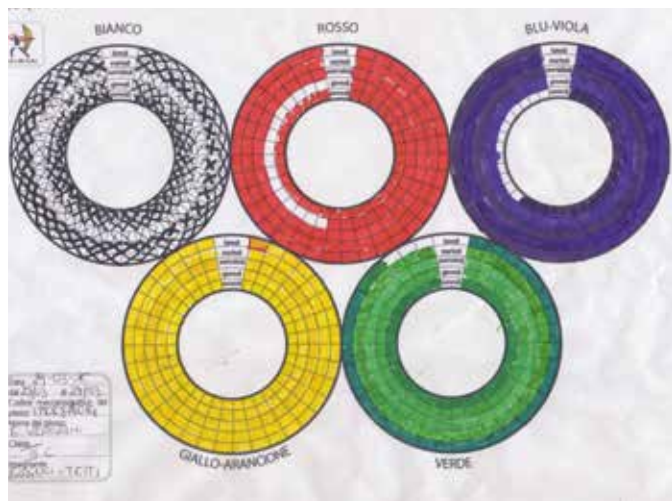


3° - 5 C dell'I.C. "Capuana" di Mineo (CT)

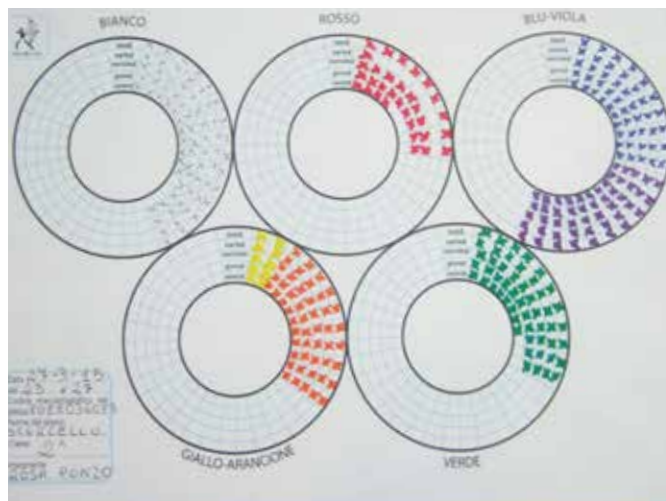
I nostri complimenti ai vincitori!!!



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
NORD
4C del
plesso "Enzo
Venturini"
dell'I.C. 5
di **La Spezia**



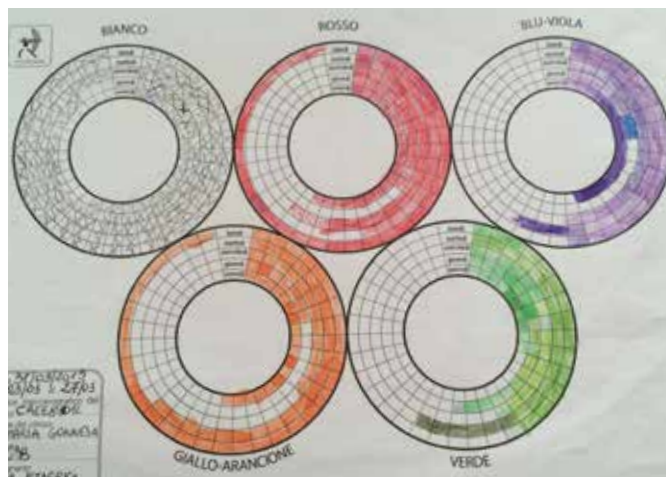
MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
CENTRO
2 del plesso "Scorcello"
del 1°
Circolo Didattico
di **Gubbio** (PG)



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
SUD
5 del plesso
"V. Nazionale"
dell'I.C.
Busciolano
di
Potenza



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
ISOLE
2B del plesso
"V. Gramsci"
dell'I.C.
S. Gonnese di
Carbonia-Iglesias





2 del plesso
Scorcello del 1°
Circolo Didattico
di **Gubbio** (PG)

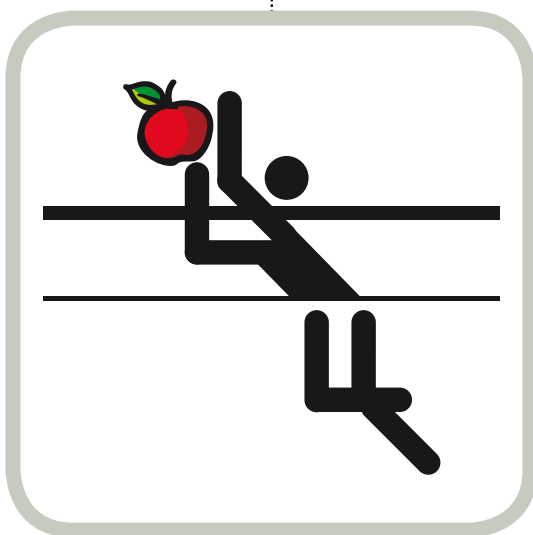


1A del plesso
"Morandi-Case FIAT"
dell'I.C. Piossasco 2
di **Piossasco** (TO)



COGLILA AL VOLO

LA MELA: L'INCANTEVOLE COMPLESSITÀ DELLA VITA



Nord
Emilia Romagna,
Friuli Venezia Giulia,
Liguria,
Lombardia,
Piemonte,
T.A. Adige,
Valle d'Aosta
Veneto.



Centro
Lazio,
Marche,
Toscana,
Umbria.



Sud
Abruzzo,
Basilicata,
Calabria,
Campania,
Molise,
Puglia.



Isole
Sardegna,
Sicilia.



attività
due

coglila al volo

scadenza
13/04/2015

COGLILA AL VOLO

La mela: l'incantevole complessità della vita

La biodiversità dei frutti

La diversità biologica (in breve biodiversità, dove “**bio**” vuol dire vita e “**diversità**” significa varietà) indica le differenti forme di vita sulla Terra, frutto di miliardi di anni di evoluzione biologica, e si è distribuita in modo disomogeneo, dipendendo fortemente dalle condizioni climatiche. Comprende tutte le numerosissime specie di animali, piante e altre forme di vita, nonché le varietà che esistono all'interno di ciascuna specie. Parlando di vegetali, possiamo dire che ogni specie cresce in determinate condizioni ambientali e di suolo; per questo piante di una stessa specie nate in luoghi e terreni diversi presentano caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali differenti e arricchiscono non solo la nostra alimentazione ma anche le nostre tradizioni. L'Italia mostra, infatti, la maggiore diversità di tipi e di copertura di suoli e la maggiore biodiversità del suolo fra tutti i Paesi europei e mediterranei. La diminuzione della diversità genetica e l'estinzione delle specie vegetali può portare alla perdita di piante dalle quali dipendiamo per il cibo, il riparo, le medicine, ecc..., pertanto la conservazione delle risorse genetiche (che sia nel loro habitat naturale, dove si sono adattate, o in orti botanici e banche dei semi) è la chiave della nostra sopravvivenza.

L'albero della biodiversità

...oggi scopriamo la “diversità” delle mele:

Avere differenti tipi di mele ci dà la possibilità di mangiarle per un periodo di tempo più lungo durante l'anno perché, grazie alle loro differenze, maturano in momenti diversi, in regioni diverse e su suoli differenti. La mela ha forma varia, per lo più sferica, con polpa croccante, talora farinosa, e buccia di vario colore. Le numerose varietà si classificano a seconda del periodo di maturazione.

...e adesso via al gioco!!!!

Disegnate quattro alberi, uno per ogni stagione.

Cercate e ritagliate da giornali, riviste, volantini, oppure da vostre foto scattate al mercato, tutti i tipi, i colori e le forme di mele che riuscite a trovare. Incollatele sull'albero della stagione corrispondente, specificando accanto all'immagine il nome della varietà trovata.

Riportate su un foglio a parte:

- il nome di ciascuna mela
- la stagione in cui matura
- le sue caratteristiche (colore, sapore, aroma, area di provenienza)

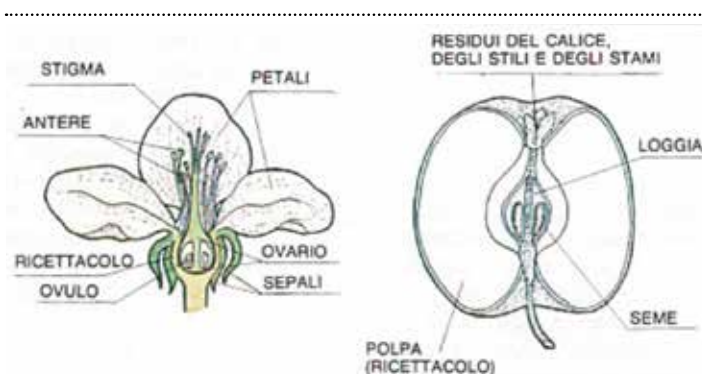
Il criterio che sarà usato nella valutazione della scheda terrà conto di:

- numero di varietà identificate
- ricchezza di dettagli riportati in maniera sintetica nella descrizione delle caratteristiche (max 5 righe per varietà trovata)

Il primo elaborato (disegno dei quattro alberi) dovrà essere fotografato (formato .jpg) o scannerizzato (formato .jpg o .pdf). Il secondo elaborato (descrizione delle varietà) dovrà essere fotografato o scannerizzato, se scritto a mano, e in formato .pdf o .doc se scritto al PC. Entrambi vanno inviati all'indirizzo mail fruttanellescuole@entecra.it, aggiungendo nell'oggetto della mail il codice meccanografico del plesso, non dell'Istituto Comprensivo, senza modificare in alcun modo la restante parte dell'oggetto.

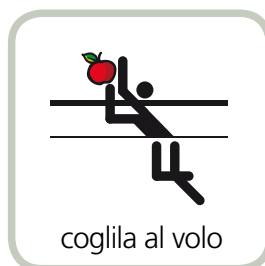
Lo sapevi che...

La mela è considerata un falso frutto perché il vero frutto è il torsolo che deriva dalla modificazione dell'ovario e protegge i semi. La parte polposa che noi mangiamo deriva dall'ingrossamento di una parte del fiore che si chiama ricettacolo.

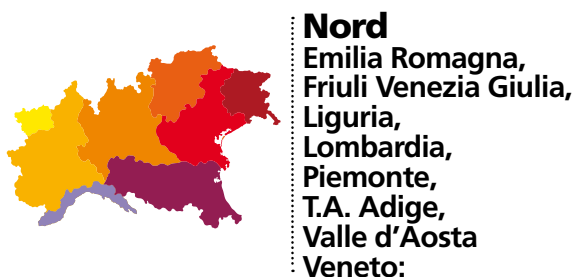


NOTIZIARIO

Risultati 2^a attività – Coglila al volo



Ecco le graduatorie dei vincitori, suddivise per macroregione, su un totale di **461** classi e **8869** alunni:



1° - 5 E della scuola primaria dell'I.C. Tadini di Cameri (NO)



2° - 2 A della scuola primaria "via Rasori, 19" dell'I.C.S. G. Pascoli di Milano



3° - 1 A del plesso "Morandi-Case FIAT" dell'I.C. Piossasco 2 di Piossasco (TO)



1° - 4 A del plesso "Papa Giovanni XXIII" del 2° C.D. Don S. Bavaro di Giovinazzo (BA)



2° - 4 H del plesso "Di Bari" del 6° Circolo Didattico Girondi di Barletta (BAT)



3° - 1 C della scuola primaria "Matilde Serao" dell'I.C. Serao-Fermi di Cellole (CE)



1° - 2 A del plesso "via Serrenti, 72" dell'IC Fregene-Passoscuro di Passoscuro-Fiumicino (RM)



2° - 4 A del plesso "Ceriara" dell'I.C. D'Aquino di Priverno (LT)



3° - 3 A del plesso "Colle delle fate" dell'I.C.S. Leonida-Montanari di Rocca di Papa (RM)



1° - 4 C del plesso "Centrale" del 1° Circolo Didattico "G. Lombardo Radice" di Paternò (CT)



2° - 4 E del plesso "Via Petrarca, 31" dell'I.C. 2 di Arzachena (OT)



3° - 4 D del plesso "Centrale" del 1° Circolo Didattico "G. Lombardo Radice" di Paternò (CT)

I nostri complimenti ai vincitori!!!



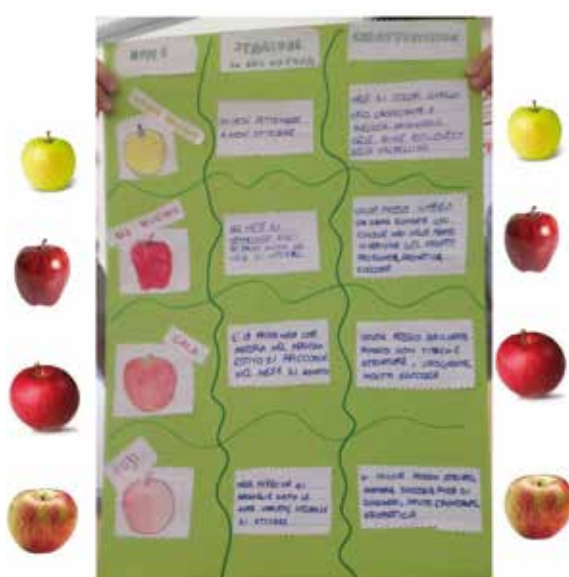
COGLILA AL VOLO
LA MELA: L'INCANTEVOLE
COMPLESSITÀ DELLA VITA



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
NORD
5E
della scuola
primaria
dell'I.C. Tadini
di **Cameri**
(NO)



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
CENTRO
2A del plesso
"via Serrenti, 72"
dell' I.C.
Fregene-Passoscuro
di **Passoscuro-
Fiumicino** (RM)





MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
SUD
4A del plesso
"Papa Giovanni
XXIII" del 2° C.D.
Don S. Bavaro
di **Giovinazzo**
(BA)

ODE ALLA MELA:
ME...le mangio
in ogni stagione!

ME...le mangio in ogni stagione
e, come vedi, sto benone!
Mele rosse, gialle e verdi
e la salute più non perdi.
Mangi mele in tutte le stagioni
ma in primavera sbocciano i fiori.
Le raccogli in autunno e in estate
e si mantengono così prelibate.
Frutti tondi o un po' schiacciati,
allungati oppur lobati;
dal profumo inebriante
e la polpa assai croccante.
Dolce o acidulo il sapore
Ti trasmette il BUONUMORE!!!!



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
ISOLE
4C del plesso
"Centrale" del 1°
Circolo Didattico
"G. Lombardo Radice"
di **Paternò** (CT)



MELE ESTIVE



MELE ROSSE



MELE GIALLE



MELE VERDI





COGLILA AL VOLO
LA MELA: L'INCANTEVOLE
COMPLESSITÀ DELLA VITA



MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
NORD

2A della scuola
primaria
"via Rasori, 19"
dell'I.C.S.
G. Pascoli
di **Milano**



PRIMAVERA



GOLDEN DELICIOUS

colore dorato con la "macchia" rossa e il suo profumo delicato.
Dolce ed aromatica con acidi di frutta.
Soda e succosa al morso. Ottobre fino a luglio



FUJI

si riconosce a prima vista dalla sua forma tipicamente asimmetrica.
L'aroma dolce e delicato la rende ideale per la tavola.
polpa verdognola succosa al morso.
DISPONIBILITÀ
Novembre fino a maggio



STARK DELICIOUS

riconoscibile dal suo colore rosso intenso.
Dolce e aromatica con un tocco lievemente aspro.
Polpa bianca e croccante al morso.
DISPONIBILITÀ
Ottobre fino a maggio



MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
CENTRO

4A del plesso
"Ceriara"
dell'I.C. D'Aquino
di **Priverno** (LT)





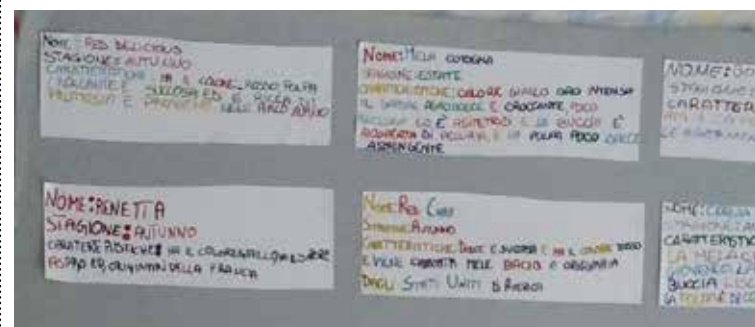
MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
SUD

4H del plesso
"Di Bari"
del 6° Circolo
Didattico
Girondi di
Barletta (BAT)



MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
ISOLE

4E del plesso
"Via Petrarca, 31"
dell'I.C. 2
di **Arzachena (OT)**





COGLILA AL VOLO
LA MELA: L'INCANTEVOLE
COMPLESSITÀ DELLA VITA



MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
NORD

1A del plesso
Morandi
Case-Fiat
dell'I.C. di
Piossasco 2 di
Piossasco (TO)



MELE

NOME: JONAGOLD
COLORE: è rossa e striata di
arancione e giallo
SAPORE: è morbida e dolce
PIACE A: KEVIN e ALESSIA

NOME: GRANNY SMITH
COLORE: è verdissima
SAPORE: è buona, è croccante e
sa proprio di mela
PIACE A: LUCREZIA e JACOPO

NOME: PINK LADY
COLORE: è rossa chiaro, quasi
rosa
SAPORE: buona e dolce
PIACE A: maestra ANGELA

NOME: BRAEBURN
COLORE: è un po' rossa e un po'
arancione
SAPORE: buona e dolce e fresca
PIACE A: MARIKA

MELE

NOME: GALA
COLORE: è un po' rossa e un po'
arancione
SAPORE: buona e dolce e fresca
PIACE A: SIMONE

NOME: MONDIAL GALA
COLORE: è rossa chiara con tanti
puntini
SAPORE: è buona e dolce
PIACE A: EDOARDO e LORENZO

INVERNALI

NOME: FUJI
COLORE: è rossa chiarissima un
po' rosa
SAPORE: buona e morbida
PIACE A: PAOLO

NOME: FUJON
COLORE: è rossa e lucida
SAPORE: è buonissima da
mordere
PIACE A: LORENZO P. e MANUEL

NOME: BRAEBURN HILLWELL
COLORE: è rossa e striata di
arancione e giallo
SAPORE: buona e dolce
PIACE A: KEVIN e ALESSIA

NOME: BRAEBURN HILLWELL
COLORE: è rossa rossissima
molto lucida
SAPORE: croccante e fresca
PIACE A: MARIKA

ESTIVE

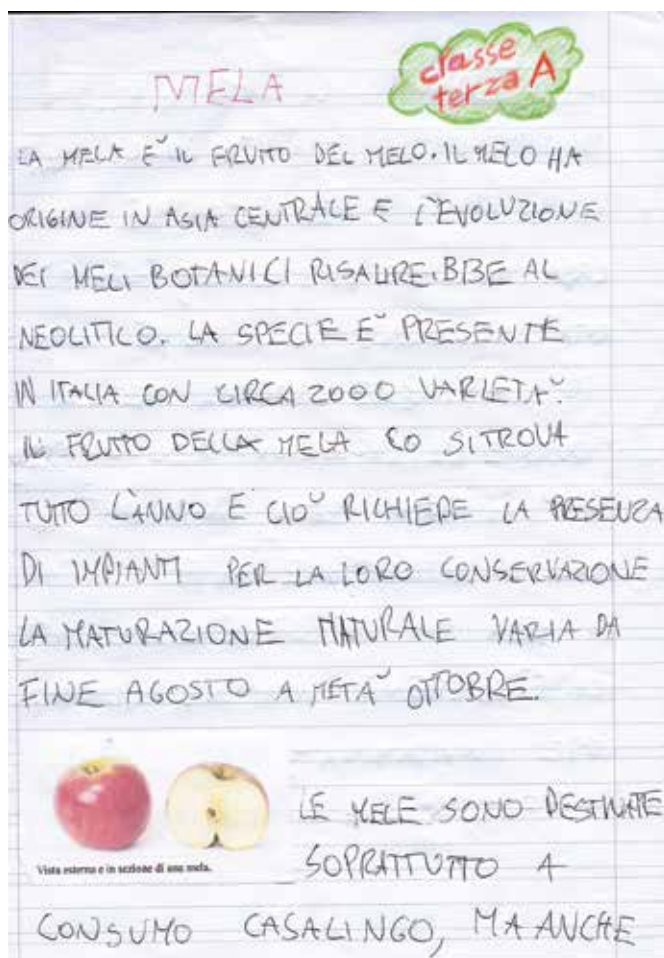
NOME: GEMINI
COLORE: è rossa e arancione
lucidissima
SAPORE: buona e morbida
PIACE A: maestra MARIKA G.

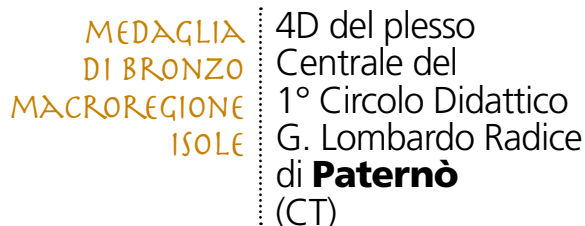
NOME: GAIA
COLORE: è rossa rossa con delle
macchioline chiare
SAPORE: buona buonissima
PIACE A: LARA P.



MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
CENTRO

3A del plesso
Colle delle Fate
dell'I.C.S. Leonida
Montanari
di **Rocca di Papa (RM)**





												
ges.	feh.	mar.	apr.	may.	jún.	julio	ago.	septiembre	oct.	nov.	dic.	



4C del plesso Capuana
dell'I.C. Luigi Capuana
di **Mineo** (CT)



3A della Scuola Primaria
"Don G. Calabria"
dell'I.C. NOGARA
di **Nogara** (VR)



1A del plesso
Biagio Grimaldi
dell'I.C. Grimaldi-Lombardi di **Bari**



5 del plesso Baratili
dell'I.C. Riola Sardo
di **Oristano**





PREMIO SPECIALE POESIA

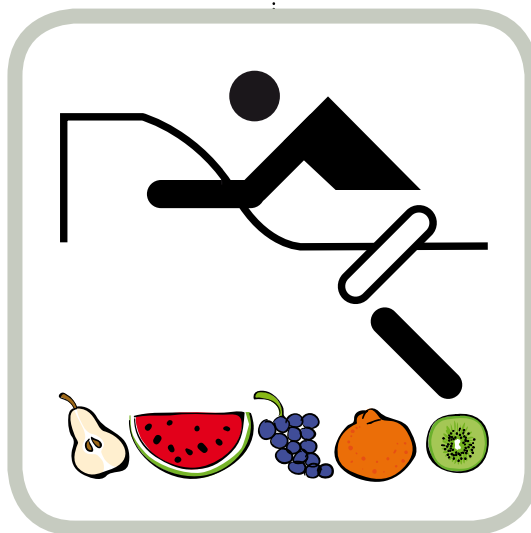
4A, 4B e 4C del plesso
G. Di Vittorio del 2° Circolo di
Umbertide (PG)





PENTACHROME MODERNO

I FANTASTICI 5: DIAMO COLORE AI NOSTRI PIATTI



Nord
Emilia Romagna,
Friuli Venezia Giulia,
Liguria,
Lombardia,
Piemonte,
T.A. Adige,
Valle d'Aosta
Veneto.



Centro
Lazio,
Marche,
Toscana,
Umbria.



Sud
Abruzzo,
Basilicata,
Calabria,
Campania,
Molise,
Puglia.



Isole
Sardegna,
Sicilia.



attività
tre

scadenza
17/04/2015

PENTACHROME MODERNO

I fantastici 5: diamo colore ai nostri piatti

“Scegliere frutta e verdura 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 frutta e verdura, basandosi sulla varietà dei loro colori, oltre che sulla stagionalità. Frutta e ortaggi formano un vero e proprio arcobaleno di colori, ognuno con le proprie caratteristiche. Solo variando e associando i diversi colori potrete sperimentare tutta la ricchezza della natura. Vediamo quindi quali colori caratterizzano la frutta e la verdura:

Tra gli alimenti **ROSSI** troviamo le Amarene, l'Anguria, l'Arancia rossa, il Cavolo rosso, le Ciliegie, le Cipolle rosse, le Fragole, i Lamponi, le Mele rosse, il Melograno, i Mirtilli rossi, i Peperoni rossi, il Pomodoro, il Pompelmo rosa, il Radicchio rosso, le Rape rosse, i Ravanelli, il Ribes rosso, l'Uva rossa. Il gruppo del **GIALLO-ARANCIONE** comprende le Albicocche, le Arance, le Carote, i Mandaranci, i Mandarini, i Meloni, i Peperoni gialli, i Pesche gialle, i Pesche, il Pompelmo giallo, la Zucca. Rientrano nei prodotti **BLU-VIOLA** le Carote viola, i Fichi, le Melanzane, i Mirtilli blu, i Mirtilli neri, le More, le Prugne, il Ribes nero, le Susine, l'Uva nera. Nel gruppo del **VERDE** troviamo gli Asparagi, i Broccoli, i Carciofi, i Cavolini di Bruxelles, il Cavolo verde, i Cetrioli, il Crescione, il Kiwi, l'Indivia, la Lattuga, i Peperoni verdi, i Piselli, la Rucola, il Sedano, gli Spinaci, l'Uva, la Verza, le Zucchine. E infine c'è la famiglia del **BIANCO**, cioè le Banane, i Cavolfiori, le Cipolle, i Finocchi, le Pesche bianche, le Pere, i Porri, le Rape bianche.

Tutti i composti che danno il colore ai vegetali sono ugualmente importanti, come lo sono i minerali, le vitamine, l'acqua e la fibra, che di frutta e verdura è parte integrante e ci aiuta non solo a mantenere una efficace regolarità intestinale, ma anche a raggiungere prima il senso di sazietà.

.....e adesso via al gioco!!!!

Ad ogni piatto.....il suo frutto

Dividete la classe in più squadre (il numero è a discrezione dell'insegnante). Assegnate ad ogni squadra una o più portate di un menù da inventare,

con gli ingredienti che volete, purché ogni piatto contenga almeno un frutto, diverso ogni volta e appartenente ad uno dei cinque colori (bianco, rosso, blu-viola, giallo-arancione e verde). Ogni componente della singola squadra dovrà quindi scoprire, chiedendo in famiglia, ad amici, o facendo una ricerca, quali piatti possono essere preparati con la frutta per la portata assegnata. Attenzione!! Nell'ideazione dei piatti, non bisognerà eccedere con condimenti e zucchero.

In classe, poi, con l'aiuto dell'insegnante, si dovrà scegliere un piatto per ogni portata, facendo attenzione che ogni pietanza del menù sia di uno dei cinque colori, e stilare così il menù della classe, disegnandolo o componendolo graficamente come si vuole. Trovate un titolo originale per ogni piatto, che ne evidenzi gli ingredienti principali, ad esempio per un contorno di colore rosso:

“Trionfo di melograno su letto di insalatina al taglio con aceto balsamico”

Ecco le cinque portate del menù:

- Antipasto
- Primo
- Secondo
- Contorno
- Dolce

Ricordate: ogni portata dovrà essere di un frutto di colore diverso!!!!!!

L'elaborato dovrà essere fotografato (formato .jpg) o scannerizzato (formato .jpg o .pdf) e inviato all'indirizzo mail fruttanellescuole@entecra.it entro e non oltre il 17/04/2015, aggiungendo nell'oggetto della mail il codice meccanografico del plesso, non dell'Istituto Comprensivo, senza modificare in alcun modo la restante parte dell'oggetto.

Il criterio che sarà usato nella valutazione della scheda terrà conto di:

- semplicità delle ricette
- originalità dell'elaborato
- eventuali foto dei piatti effettivamente realizzati ed assaggiati.

Olimpiadi della frutta

Le regole del gioco

- A cadenze periodiche verranno inviate alla mail registrata al momento dell'iscrizione le indicazioni e i tempi di consegna per ogni attività.
- Le attività consisteranno in incarichi da svolgere in classe, dei quali dovrà essere rimandata testimonianza, come da indicazioni specifiche inviate ogni volta (foto, disegni, video, elaborati scritti).
- L'elaborato deve essere inviato in formato .jpg, se foto, in formato

.pdf o .doc se è un elaborato scritto o un disegno, in formato .mov se video.

- Ogni alunno dovrà contribuire alla composizione dell'elaborato della sua classe.
- Non è obbligatorio aderire a tutte le schede inviate, tuttavia l'assiduità alla partecipazione sarà tenuta in considerazione nella valutazione finale.

Modalità di valutazione

- Gli elaborati saranno esaminati da un'apposita Commissione che avrà

il compito di definire la graduatoria di attribuzione del premio in palio.

- La Commissione sarà composta da esperti di educazione alimentare e comunicazione e ricercatori del CRA.
- 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

ne si riserva la possibilità di assegnare uno o più premi speciali.

Il premio

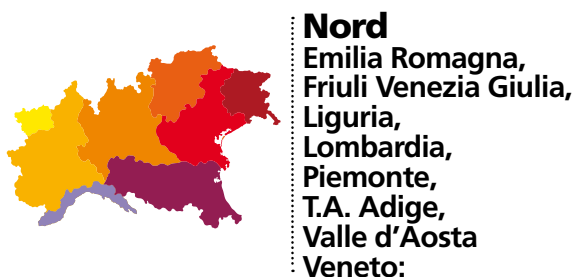
Il campionato interscolastico sarà su base nazionale e le quattro classi vincitrici, selezionate per macro-regioni (nord, centro, sud, isole), avranno diritto a veder pubblicati i propri lavori su un volume finale, che sarà inviato non solo all'insegnante, ma a tutti gli alunni.

NOTIZIARIO

Risultati 3^a attività – Pentachrome



Ecco le graduatorie dei vincitori, suddivise per macroregione, su un totale di **466** classi e **8968** alunni:



1° - 4 A del plesso "XXV Aprile" del D.D. "A. Frank" di Torino



2° - 1 A del plesso "Morandi-Case FIAT" dell'I.C. Piosasco 2 di Piosasco (TO)



3° - 2 del plesso "San Pietro" dell'I.C. Italo Calvino di Sanremo (IM)



1° - 2 dell'Istituto Monsignor Pica-Religiose dei Sacri Cuori di Sant'Arsenio (SA)



2° - 1 A del plesso "G. Rodari" dell'I.C.S. "V. Tieni" di Corigliano Calabro (CS)



3° - 1 B della scuola primaria "Principe di Piemonte" del 1° Circolo Didattico di Termoli (CB)



1° - 3 del plesso "Santa Luce" dell'I.C. "G. Mariti" di Santa Luce (PI)



2° - 4 del plesso "Santa Luce" dell'I.C. "G. Mariti" di Santa Luce (PI)



3° - 4 A del plesso "Ceriara" dell'I.C. "San Tommaso d'Aquino" di Priverno (LT)



1° - 4 C dell'I.C. "Luigi Capuana" di Mineo (CT)



2° - 4 H del plesso "E. Loi" del V Circolo Didattico "A. Gramsci" di Bagheria (PA)



3° - 2 A della scuola paritaria "Maddalena di Canossa" di Catania

I nostri complimenti ai vincitori!!!



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
NORD

4A del plesso
"XXV Aprile"
del D.D.
"A. Frank"
di **Torino**



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
CENTRO

3 del plesso
"Santa Luce"
dell'I.C.
"G. Mariti"
di **Santa Luce (PI)**





MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
SUD

2 dell'Istituto
Monsignor
Pica-Religiose
dei Sacri Cuori di
Sant'Arzenio
(SA)



PENTACHROME MODERNO
I FANTASTICI 5: DIAMO COLORE
AI NOSTRI PIATTI



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
ISOLE

4C dell'I.C.
"Luigi Capuana"
di **Mineo**
(CT)



"Fruttesco!!"

Antipasto

Spiedino di fichi, uva e prosciutto

Primo

Tagliatelle all'arancia "Terranostra"

Secondo

Ventaglio di maiale al kiwi

Contorno

"Mandala" di funghi e pere

Dolce

"Girotondo" di fragole e mirtilli



PENTACHROME MODERNO
I FANTASTICI 5: DIAMO COLORE
AI NOSTRI PIATTI



MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
NORD

1A del plesso
"Morandi-Casè
FIAT" dell'I.C.
Piossasco 2
di **Piossasco**
(TO)



MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
CENTRO

4 del plesso
"Santa Luce"
dell'I.C.
"G. Mariti"
di **Santa Luce**
(PI)

MENU
classe 4^a
SCUOLA PRIMARIA
Santa Luce

ANTIPASTO ROSSO

Barchette di riccioli di primavera con cuori deliziosi

ingredienti:

insalatina rossa
1 arancia
10 fragoline di bosco
10 pomodorini pallini
aceto balsamico

sale

mettere in una ciotolina le foglie di insalatina con i pomodorini e le fragoline tagliate a dadini. Condire con aceto balsamico.

PRIMO GIALLO-ARANCIONE

Tramonto di risotto al profumo di arancia

ingredienti:

400g. Di riso
500g. Di zucca
1 arancia
prezzemolo

una noce di burro
olio, sale, brodo vegetale, parmigiano

Tagliare la zucca in piccoli pezzi e farla dorare in una padella e aggiungendo il brodo portare a cottura. A termine cottura schiacciare la zucca e aggiungere il riso. Portare a cottura aggiungendo il brodo. Grattugiare e spremere l'arancia e aggiungere al risotto ad un minuto dalla cottura. A fuoco spento aggiungere il burro e il parmigiano. Aggiungere il prezzemolo.

SECONDO BLU-VIOLEA

Medaglione su letto cremoso di salsa fruttata

ingredienti:

filetto di manzo
4 susine
4 more
mezza mela
150g. Di cipolle
1 patata

aceto, burro, bacche di ginepro, vino rosso, rosmarini, aglio, sale, pepe.

Grigliare le fette di patata. Cuocere la cipolla con il vino e un pizzico di zucchero. Cuocere le susine, snocciolate, insieme alla mela. Aggiungere un po' di





MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
SUD

1A del plesso
"G. Rodari"
dell'I.C.S.
"V. Tiri" di
**Corigliano
Calabro (CS)**



PENTACHROME MODERNO
I FANTASTICI 5: DIAMO COLORE
AI NOSTRI PIATTI



MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
ISOLE

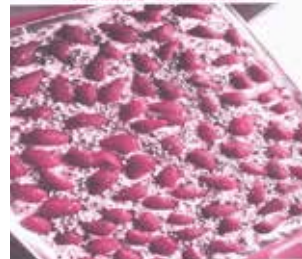
4H del plesso
"E. Loi" del
V Circolo Didattico
"A. Gramsci"
di **Bagheria
(PA)**

Ananas grigliato con mozzarella,
basilico e scorza di limone



- Ingredienti (per 4 persone)
- 4 fette di ananas mature e private della parte centrale
- 1 mozzarella
- 4 foglie di basilico
- succo di limone
- olio extravirgine

TIRAMISU' DI FRAGOLE



- Ingredienti
- 500 g di mascarpone
- 100 g di zucchero
- 1 uovo
- 500 g di fragole
- 3 uova
- 100 g di biscotti savoiardi
- 100 g di panna da montare



Antipasto

Ananas grigliato con mozzarella, basilico e scorza di limone e basilico

Primo piatto

Lumache con crudo e perle di melone

Secondo piatto

Involtoni di pollo e mele saporite, con insalata di arance alla siciliana



MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
NORD

2 del plesso
"San Pietro"
dell'I.C.
Italo Calvino
di **Sanremo**
(IM)



MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
CENTRO

4A del plesso
"Ceriara" dell'I.C.
"San Tommaso
d'Aquino"
di **Priverno**
(LT)

Antipasto fichi e mozzarella di bufala

Ingredienti:

- Fichi freschi, a temperatura ambiente
- mozzarella fresca di bufala
- Strisce sottili di prosciutto
- Foglie di basilico fresco

Preparazione

- Fare una croce nella parte superiore di ogni fico..
- Mettere un po 'di mozzarella fresca in ogni fico e avvolgere la base con una sottile striscia di prosciutto. Il prosciutto aiuterà a mantenere la forma.
- Rinfrescare il piatto con foglie di basilico fresco e servire.

Spaghetti al kiwi

Ingredienti

- 500 g di spaghetti
- 4 kiwi medi
- olio d'oliva
- un vasetto di yogurt greco
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
- sale
- pepe

Preparazione

Cuocere gli spaghetti al dente, in abbondante acqua bollente salata.
Nel frattempo sbucciare i kiwi, tritarne due grossolanamente e ridurre gli altri due in una purea con una forchetta.
Scaldare lo yogurt in un pentolino a fuoco medio con un po' d'olio.
Unire l'aglio tritato, i kiwi tritati e la scorza di limone.
Regolare di sale e pepe e far cuocere per 2-3 minuti, mescolando continuamente.
Togliere dal fuoco e unire la purea di kiwi.
Scolare la pasta e unirla al condimento. Mescolare bene e servire ben caldo.
Spolverare del grana grattugiato in superficie.





MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
SUD

1B della scuola
primaria "Principe
di Piemonte"
del 1° Circolo
Didattico di
Termoli (CB)



PENTACHROME MODERNO
I FANTASTICI 5: DIAMO COLORE
AI NOSTRI PIATTI



MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
ISOLE

2A della scuola
paritaria
"Maddalena
di Canossa"
di **Catania**





3A del plesso
I. Calvino dell'I.C.
Borgaretto-Beinasco
di **Torino**



3A della
Scuola Primaria
Santa Chiara di Assisi
di **Avellino**



1A del plesso
F.lli Cervi dell'I.C.
Viale Liguria di **Rozzano** (MI)





PREMIO SPECIALE FOTOGRAFIA

2A del plesso
V. De Gasperi dell'I.C. Follo
di **La Spezia**



In alto:
Antipasto: fantasia contadina
di formaggio e pere
In basso:
Primo piatto: risotto di salsiccia
e taleggio al profumo di uva verde

accanto:
Dolce: tiramisù goloso alle fragole
con scaglie di cioccolato



In alto:
Secondo piatto: arista al forno
con pinoli e marinata di prugne
In basso:
Contorno: tripudio di arance con julienne
di finocchi croccanti e sesamo tostato

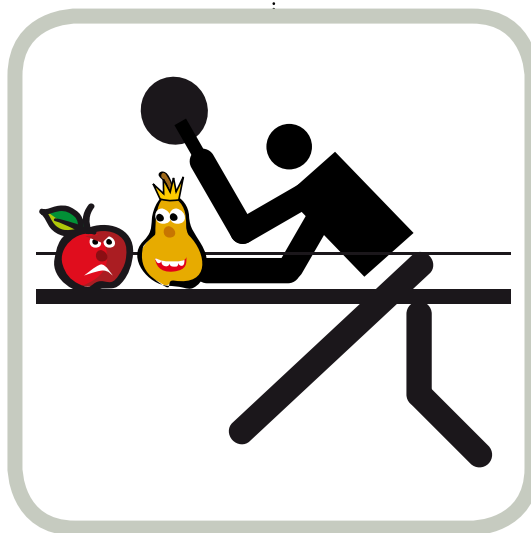
Il menu è stato preparato con la collaborazione dei
genitori ed è stato assaggiato dai bambini

Fotografa ufficiale: La mamma di un alunno



TENNISFAVOLA

UNA TAVOLA DA FAVOLA



Nord
Emilia Romagna,
Friuli Venezia Giulia,
Liguria,
Lombardia,
Piemonte,
T.A. Adige,
Valle d'Aosta
Veneto.



Centro
Lazio,
Marche,
Toscana,
Umbria.



Sud
Abruzzo,
Basilicata,
Calabria,
Campania,
Molise,
Puglia.



Isole
Sardegna,
Sicilia.



attività
quattro

tennisfavola

scadenza
4/05/2015

TENNISFAVOLA

una tavola da favola

T...come Tipicità

un valore aggiunto alla propria terra

Un prodotto agroalimentare è definito "tipico" quando è fortemente legato al territorio di produzione. Non deve essere confuso con il prodotto locale perché con quest'ultimo si intende tutto ciò che viene coltivato in un determinato luogo, pur senza essere legato alla sua cultura e tradizione. Il tipico, invece, è qualcosa di imprescindibilmente legato non solo alle caratteristiche ambientali della zona di produzione, ma anche ai metodi di lavorazione risultanti dall'intervento dell'uomo in quel territorio ed esclude, quindi, la possibilità che lo stesso prodotto possa essere rinvenuto con le stesse caratteristiche in altre aree. Avrà quindi caratteristiche specifiche, peculiari e ripetibili nel tempo, legate alla sua collocazione all'interno della tradizione e della cultura locale, alla localizzazione geografica dell'area di produzione, alla qualità della materia prima e alle tecniche produttive.

Conoscere i prodotti tipici è importante perché aggiunge un valore alla propria regione.



Aranzia Rossa
di Sicilia



Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino
(Campania)



Carciofo Romanesco
del Lazio



Mela Val di Non
(Trentino alto adige)

.....e adesso via al gioco!!!!

sFrutta la fiaba

Scegliete la fiaba, il racconto, il cartone, il film che più piace ed utilizzate la frutta e la verdura per rappresentar personaggi, prendendo almeno un frutto e una verdura della vostra regione.

Rappresentate una scena della storia, utilizzando le tecniche e i materiali che preferite. Potete mascherarvi o creare composizioni con frutta e verdura vera, pongo, collage, disegni, tempera, a cera, a matita, pennarelli, ecc...

A questo punto dovete:

- inventare un titolo per la scena
- descrivere in max 15 righe cosa la scena rappresenta
- fotografarla
- indicare il frutto e la verdura (tipici della vostra zona) avete scelto

Il primo elaborato (rappresentazione della scena) dovrà essere fotografato (formato .jpg) o scannerizzato (formato o .pdf). Il secondo elaborato (descrizione della scena rappresentata) dovrà essere fotografato o scannerizzato, se scritto a mano, e in formato .pdf o .doc se scritto al PC. Entrano in invio all'indirizzo email fruttanellescuole@entecr aggiungendo nell'oggetto dell'email il codice meccanografico del plesso, non dell'Istituto Comprensivo, senza modificare in alcun modo la restante parte dell'oggetto.

Il criterio che sarà usato nella valutazione della scheda è il seguente:

- partecipazione dell'intera classe
- originalità degli elaborati

Olimpiadi della frutta

Le regole del gioco

- A cadenze periodiche verranno inviate alla mail registrata al momento dell'iscrizione le indicazioni e i tempi di consegna per ogni attività.
- Le attività consisteranno in incarichi da svolgere in classe, dei quali dovrà essere rimandata testimonianza, come da indicazioni specifiche inviate ogni volta (foto, disegni, video, elaborati scritti).
- L'elaborato deve essere inviato in formato .jpg, se foto, in formato

.pdf o .doc se è un elaborato scritto o un disegno, in formato .mov se video.

- Ogni alunno dovrà contribuire alla composizione dell'elaborato della sua classe.
- Non è obbligatorio aderire a tutte le schede inviate, tuttavia l'assiduità alla partecipazione sarà tenuta in considerazione nella valutazione finale.

Modalità di valutazione

- Gli elaborati saranno esaminati da un'apposita Commissione che avrà

il compito di definire la graduatoria di attribuzione del premio in palio.

- La Commissione sarà composta da esperti di educazione alimentare e comunicazione e ricercatori del CRA.
- 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 premio

Il campionato interscolastico sarà su base nazionale e le quattro classi vincitrici, selezionate per macro-regioni (nord, centro, sud, isole) avranno diritto a veder pubblicare i propri lavori su un volume finale, che sarà inviato non solo all'insegnante, ma a tutti gli alunni.

NOTIZIARIO

Risultati 4^a attività – Tennisfavola



Ecco le graduatorie dei vincitori, suddivise per macroregione, su un totale di **483** classi e **9266** alunni:



Nord
Emilia Romagna,
Friuli Venezia Giulia,
Liguria,
Lombardia,
Piemonte,
T.A. Adige,
Valle d'Aosta
Veneto:



1 A del plesso "F.lli Cervi" dell'I.C. di Viale Liguria di Rozzano (MI)



1 A del plesso "Morandi-Case FIAT" dell'I.C. Piossasco 2 di Piossasco (TO)



5 A del plesso "Mazzacurati" dell'I.C. S.P. Casale di Galliera (BO)



Sud
Abruzzo,
Basilicata,
Calabria,
Campania,
Molise,
Puglia:



1 A del plesso "G. Rodari" dell'I.C.S. "V. Tieni" di Corigliano Calabro (CS)



2 dell'Istituto Monsignor Pica-Religiose dei Sacri Cuori di Sant'Arsenio (SA)



5 del plesso "Via Nazionale" dell'I.C. Busciolano di Potenza



Centro
Lazio,
Marche,
Toscana,
Umbria:



1 A della scuola primaria "A. Bartolozzi" dell'I.C. Pescia 2 di Uzzano (PT)



2 A del plesso "Via Serrenti 72" dell'I.C. Fregene-Passoscuro di Passoscuro-Fiumicino (RM)



4 A del plesso "Ceriara" dell'I.C. "San Tommaso d'Aquino" di Priverno (LT)



Isole
Sardegna,
Sicilia:



2 B del plesso "Via Gramsci" dell'I.C. Gonnese di Carbonia-Iglesias



4 C del plesso "Centrale" del 1 Circolo Didattico G. Lombardo Radice di Paternò (CT)



5 B della scuola paritaria "Maddalena di Canossa" di Catania

I nostri complimenti ai vincitori!!!



TENNISFAVOLA:
UNA TAVOLA
DA FAVOLA



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
NORD

1A del plesso
"F.lli Cervi"
dell'I.C. di Viale
Liguria
di **Rozzano**
(MI)



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
CENTRO

1A della scuola primaria
"A. Bartolozzi" dell'I.C.
Pescia 2
di **Uzzano** (PT)



CAPPUCETTO ROSSINA DI PESCIA

C'era una volta una bella lattughina di nome ROSSINA che viveva nelle campagne di Pescia. Un bel giorno mamma LATTUGA le disse di andare a trovare nonna MELANZANA che abitava ad Uzzano. Preparò un cestino pieno di buone verdure: carciofi, sedani, carote, ravanelli, pomodori e asparagi e si incamminò nel bosco. Nel bosco incontrò però il terribile lupo PEPERONE ROSSO ma non ebbe paura. Informò soltanto PEPERONE ROSSO che sarebbe andata dalla nonna. Il lupo svelto svelto andò da nonna MELANZANA e se la mangiò. Al suo arrivo CAPPUCETTO ROSSINA non trovò nonna MELANZANA a letto ma LUPO



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
SUD

1A del plesso
"G. Rodari"
dell'I.C.S. "V.
Tieri"
di **Corigliano
Calabro (CS)**



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
ISOLE

2B del plesso
"Via Gramsci"
dell'I.C. Gonnese
di **Carbonia-Iglesias**





TENNISFAVOLA:
UNA TAVOLA
DA FAVOLA



MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
NORD
1A del plesso
"Morandi-Case
FIAT" dell'I.C.
Piosasco 2
di **Piosasco**
(TO)



IL RAVANELLO GIGANTE

(libera rielaborazione dal racconto "La carota più grande del mondo" di Gianni Rodari)

Il Contadino Piemontese va nell'orto a raccogliere i ravanelli, ma... ce n'è uno che non vuole proprio uscire dalla terra!

Il contadino piange disperato, allora tutti i frutti scendono dagli alberi del suo orto e gli spiegano:

- Quello non è un ravanello normale, è un RAVANELLO di TORINO!
- Non è rotondo, è lunghissimo!
- E allora come faccio a raccoglierlo?
- Ti aiutiamo noi!

Così la CASTAGNA di CUNEO, la PERA MADERNASSA, l'UVA FRAGOLA e tutti gli altri frutti tipici del PIEMONTE si mettono a tirare insieme al Contadino Piemontese... oh issa! oh issa!... finché il ravanello gigante viene fuori. Lo vendono e con i soldi che guadagnano fanno una festa che dura cinque mesi. Non esistono imprese impossibili, quando tutti lavorano insieme, d'amore e d'accordo!

Classe 1ªA

P.S. Questo racconto ci è piaciuto così tanto che lo useremo per la recita di fine anno.



Prodotto tipico:
ravanello di Torino
(o di Moncalieri)



MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
CENTRO
2A del plesso "Via
Serrenti 72" dell'I.C.
Fregene-Passoscuro
di **Passoscuro-
Fiumicino** (RM)

MAX IL CARCIOFINO

MAX È UN PICCOLO CARCIOFINO UN PO'

INSICURO E TONTOLONE.

MENTRE PASSEGgia CON LA SUA AMICA

DEL CUORE, MIRILLA LA FRAGOLINA, ARRIVANO

RE CARCIOFONI CHE GLI TIRANO I SASSI E LO

PRENDONO IN GIRO. MIRILLA DICE: "CORRI MAX

CORRI." LUI CI PROVA, INIZIA A CORRERE E I

CARCIOFONI LO RINGORRONO CON LA BICI.

MAX CORRE E CORRE SCOPRE CHE PUO'

CORRERE ALLA VELOCITA' DEL VENTO E DA

QUEL GIORNO, CORRENDO,

ATTRAVERSA CITTA' E PASSEG-

GI VIVENDO TANTE AVVENTURE

FINCHÉ NON RITROVA LA SUA

MIRILLA, L'AMORE DELLA SUA VITA.





MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
SUD

2 dell'Istituto
Monsignor Pica-
Religiose dei
Sagri Cuori di
Sant'Arsenio
(SA)



<<SIAMO O NON SIAMO NAPOLETANI?>>

La scena scelta per partecipare al concorso "TENNISFAVOLA. Una tavola da favola" è tratta dal film d'animazione **"Totò Sapore e la magia storia della pizza"** e rappresenta il momento in cui francesi e napoletani assaggiano per la prima volta la pizza e entusiasti tornano in pace. Il film è infatti ambientato a Napoli nel 1700. Il protagonista Totò (= Pomodoro San Marzano) è un giovane cantastorie che racconta, alla popolazione affamata, di ricchi pranzi che non placano la fame ma almeno mettono di buon umore. Totò ha un sogno: diventare un grande chef. L'occasione per realizzare questo desiderio arriverà quando, a seguito di una dichiarazione di guerra tra il regno di Francia e quello di Napoli, egli inventa un cibo speciale che porterà la pace tra francesi (= Olive del Cilento) e napoletani (=Pomodori del Pienolo del Vesuvio). Questo piatto unico è: la pizza. A questo proposito, importante è la frase pronunciata, nel film, da Totò Sapore: "Siamo o non siamo Napoletani?". Infatti, a venire in aiuto di Totò saranno Pulcinella, Ciro il Fabbro (=Carciofo di Paestum) e tutti gli altri suoi concittadini napoletani che gli offriranno: la farina "bianca come la pace", i pomodori "rossi come l'amore", il basilico "verde come la speranza" e l'olio.

TENNISFAVOLA:
UNA TAVOLA
DA FAVOLA



MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
ISOLE

4C del plesso
"Centrale" del 1°
Circolo Didattico
G. Lombardo Radice
di **Paternò** (CT)

"Arancia Rossa"
C'era una volta il regno dei "Butti del Sole" situato ai piedi del Vulcano Etna. Qui risiedeva la principessa Arancia Rossa, originaria della liana di Catania. Un giorno la principessa andò al gran ballo organizzato dal principe "Liscaccio", nobile ereditiero del Regno di Bronte, la cui fama e la cui lontananza erano tali da farlo nominare "Re dell'Etna". I due si conobbero e si innamorarono, ma alla mezzanotte della mezzanotte la principessa si ricordò che doveva tornare a casa. Così corse giù dalle scale e per la fretta prese una scarpetta. Intanto nel giardino l'attendevano il fedele cochiere "Lamerone" e anche il innamoratissimo "Lomodorio di Lachimo", che trasformata in una curiosa reporteria Arancia Rossa sino a casa. Infine nelle sfilate, l'Etna regnante coronata e grazie alla sua meravigliosa influenza riuscì a far innamorare nuovamente i due innamorati e farli risentire per sempre felici e contenti.



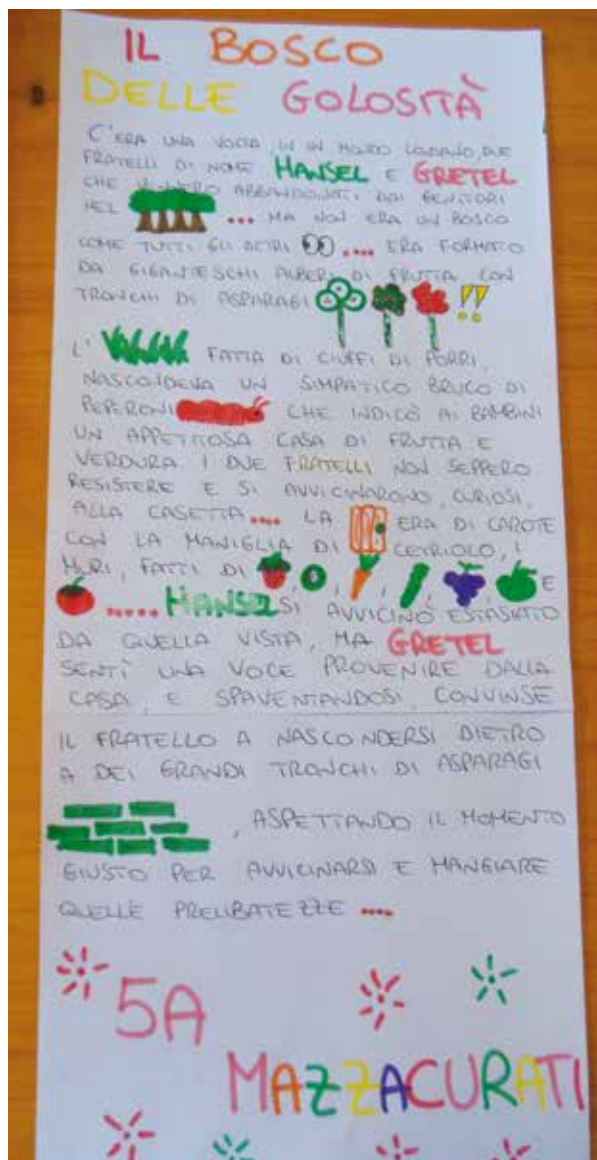


TENNISFAVOLA:
UNA TAVOLA
DA FAVOLA



MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
NORD

5A del plesso
"Mazzacurati"
dell'I.C.
S. Pietro in Casale
di **Galliera**
(BO)



MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
CENTRO

4A del plesso "Ceriara"
dell'I.C. "San Tommaso
d'Aquino"
di **Priverno** (LT)



Cartone animato "Masha e Orso" **Masha Sara... cuoca perfetta!**

È un bel pomeriggio di primavera, Masha Sara e i suoi amici animali decidono di preparare per cena, spaghetti ai carciofi e marmellata di fragole e kiwi. Tutto il bosco è in gran fermento! I ricci Aurora, Sara, Tommaso, Giovanni e Giorgia, puliscono i carciofi. Il lupo Luca tiene un carciofo tra le zampe, vorrebbe tenerlo con sé. La scoiattolina Flavia prepara la "mentuccia" da aggiungere ai carciofi per renderli profumati e saporiti. Presto saranno pronti per la pasta. La coniglietta Sofia e la capretta Luca hanno già pulito e lavato le fragole. Masha le cuoce in una pentola, mescolandole con un cucchiaino di legno. Nel frattempo il suo amico lupo Walter prepara con cura i kiwi insieme all'orsetta Beatrice. Il cane Raffaele e il maiale Emanuele cercano di aiutare come possono!!! Che bellissima giornata per Masha e i suoi amici... Piena di profumi, colori, sapori e... grandi risate in compagnia!!!

Prodotti tipici del Lazio

Carciofo Romanesco
Fragola "Favetta" di Terracina
Kiwi



**MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
SUD** 5 del plesso
"Via Nazionale"
dell'I.C.
Busciolano
di **Potenza**



**MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
ISOLE** 5B della scuola paritaria
"Maddalena di
Canossa"
di **Catania**



SEMI DI AMORE

È all'abbellimento che in un attimo mi fa profumare
A quel profumo tutte le persone per mano e carikanone a sentire
giovane nel cuore. E allora i fiori diventeranno frutti, prima verdi e
verdi, poi sempre più grandi e dorati.
Il mandriante esce dall'albero le unisce e ne regala una a
tutte le persone, mentre l'albero pian piano si fa via piano
fino a scomparire.
Per il mandriante dede un seme a ciascuno e raccomanda loro
"Quando sarete dei frutti buoni come questa arancia, puntate i semi
ma dovete dividere i frutti con tutti i vicini, gli amici, gli sconosciuti,
e i riciclatori..." Così disse e in un momento, come era venuto, il
mandriante scomparve nel nulla e se ne andò mentre nell'aria si
spandeva un leggero profumo di arancia e di fiori.



Personaggi

- 1) Bianca mela. Prima Cola
- 2) Matrigna Ricca d'India di San Loro
- 3) Carcioffantolo di Ramacca
- 4) Aliciagadetto di Pachino
- 5) Mammoragola di Moleto
- 6) Aranzogolo di Polignone
- 7) Lucisfuglio di Moleto
- 8) Pasticciolo dell'Etna
- 9) Limonciolo di S. Maria

Biancamela, conosciuta come Biancamela,
riceve la visita della matrigna Ricca d'India
che le offre una squisita e dolce mela
dell'Etna. Biancamela l'accetta e il
suo pensiero va ai suoi sette
amici che la vogliono tanto bene.



2A del plesso Loi
del 5° C.D.
"A. Gramsci"
di **Bagheria** (PA)



2B del plesso Alessandro Volta
dell'Istituto Comprensivo
Sanremo Centro
Levante di Imperia



4B del plesso
P. De Curtis
dell'I.C.S. Bellizzi
di **Bellizzi** (SA)





4C del plesso Capuana
dell'I.C. Luigi Capuana
di **Mineo** (CT)



5 del plesso
di scuola primaria
"R. Vercesi" - CARAMAGNA
dell'I.C. 'Giovanni Boine'
di **Imperia**



5 del plesso Baratili
dell'I.C. Viola Sardo
di **Oristano**





3B del plesso Savio
dell'I.C. Marco Da Melo
di **Lentiai** (BL)



4D del plesso Sapri
dell'I.C.S. De Roberto
di **Catania**



4D del plesso
"Centrale" del 1° Circolo Didattico
G. Lombardo Radice
di **Paternò** (CT)



2 del plesso
Santa Luce
dell' I.C. Mariti
di **Santa Luce** (PI)





PREMIO SPECIALE SCENEGGIATURA

1C della scuola primaria
"Matilde Serao" dell'I.C. Serao Fermi
di **Celle** (CE)



SAN MARZANO E BASILICUS: STORIA DI UNA "DELIZIOSA" AMICIZIA E DI UNA SANA MERENDA

Sul finire dell'inverno del 1770, un piccolo seme venne posto nel soffice terreno dell'agro nocerino. Le abbondanti piogge di primavera, bagnavano la terra rendendola umida e feconda e così dal piccolo seme nacque una piantina, ricca di fiorellini giallo oro. Giorno dopo giorno, pioggia dopo pioggia, la pianticella divenne grande e bella e cominciò a dare i suoi frutti. Il giallo intenso dei fiori, lasciò il posto al verde delle prime bacche che in estate si tinsero di un rosso acceso e caldo. Nacque così il pomodoro San Marzano. Proprio lì, nel solco vicino, viveva un'altra piantina verde e molto profumata. Stava in quel campo da anni ed era molto esperta e colta. Il suo nome era basilico.

«Buongiorno!» disse il basilico. «Mi chiamo Nicola Basilicus e sono il re di quest'orticello. Ti da il benvenuto al mondo.»

Buongiorno a te! rispose timidamente il pomodoro. «Tanto piacere. Io mi chiamo San Marzano.»

«Come sei piccolo!» aggiunse Nicola. «Sei tutto impolverato! Credo che scirocco stanotte si sia divertito un po' con te! Sai è un venticello dispettoso, a cui piace scuotere le piante del giardino. Conosco tante storie su di lui. Vuoi sentirtene qualcuna?»

San Marzano annuì e con attenzione ascoltò le storie che Basilicus gli raccontava tutti i giorni.



LA GRANDE IDEA

Di notte, quando Scirocco arrivava, Basilicus stendeva le sue foglie su pomodoro per proteggerlo. Poi all'alba si spostava, affinché il sole lo accarezzasse con i suoi raggi e lo facesse maturare sempre di più.

Una volta San Marzano disse al Basilico: «Sai, Basilicus è molto bello stare qui con te e ascoltare le tue storie, ma ora che sono diventato grande credo che la mia missione sia un'altra. Vedi com'è cambiato il mio aspetto? Guarda come mi sono allungato! E la mia buccia? È molto più spessa e di un colore rosso vivo. Dentro di me c'è tanta di quella polpa che mi sembra di esploderlo! Credo che...»

Ti monchi un bel profumo! lo interruppe Basilicus. Con questo non voglio dire che il tuo odore sia sgradevole, amico mio, ma che lo sono più profumato di te.

Ha un'idea! disse il pomodoro. Hai presente quel bambino che tutti i giorni viene qui a mangiare il suo pezzetto di pane duro? Se solo mi raccogliessi! Con il mio succo potrebbe ammorbidire quel pane! E poi basterebbe anche solo una delle tue foglioline per profumare tutta la merenda. Potrebbe venire qui tutti i giorni e raccogliere una per una tutti i miei fratelli ed essere sazio e felice.

UNA SANA E GUSTOSA MERENDA

Il giorno seguente il bambino andò nel giardino con il suo pezzo di pane raffermo e si fermò proprio vicino al pomodoro e al basilico. Sentì una vocina che gli sussurrava: «Prendimi! Prendimi!» Il bimbo prese il pomodoro, lo accarezzò e lo baciò. La stessa vocina gli suggerì: «Spaccami e premimi sul pane» — E così fece.

Poi staccò una foglia di basilico e la odorò. La mise sul pane con il pomodoro. Mangiò e si sentì felice. Il giorno seguente andò nello stesso orto e raccolse tanti pomodori San Marzano. Ne tirò fuori la polpa e la fece cuocere a fuoco lento. Quando fu pronta vi mise tanto basilico e la donò al re. Questi ne fu entusiasta. Lo scelse come chef di corte e disse: «Mmmm..... San Marzano: delizia dei buongustai! Cucinamene, ogni giorno, in tutte le salse !!!



PESIGIUSTI

LA DIETA MEDITERRANEA



Nord
Emilia Romagna,
Friuli Venezia Giulia,
Liguria,
Lombardia,
Piemonte,
T.A. Adige,
Valle d'Aosta
Veneto.



Centro
Lazio,
Marche,
Toscana,
Umbria.



Sud
Abruzzo,
Basilicata,
Calabria,
Campania,
Molise,
Puglia.



Isole
Sardegna,
Sicilia.



attività
cinque

pesigiusti

scadenza
11/05/2015

PESIGIUSTI

La dieta Mediterranea

Un patrimonio per la nostra salute

Le popolazioni del Mediterraneo in passato erano costituite in prevalenza da contadini o (sulla costa) da pescatori che mangiavano i prodotti da loro coltivati (o il ricavato della pesca) e solo raramente piccole quantità di carne provenienti da animali allevati nei cortili. Queste abitudini, facilitate dalla presenza di condizioni climatiche e geografiche favorevoli all'agricoltura e alla pesca, determinarono la nascita di quella "dieta Mediterranea" che poi, nel Cilento degli anni '50, Ancel Keys studiò approfonditamente, scoprendone tutti gli effetti benefici sulla salute: un modello non solo alimentare ma anche di vita, caratterizzato prima di tutto da un elevato livello di attività fisica (a partire da quella necessaria per la produzione del cibo stesso nei campi) e poi da frutta e verdura di stagione, cereali (spesso integrali) come cibo base, legumi, latte e formaggi, olio di oliva come condimento; come già detto, carne e pesce erano consumati, ma non frequentemente, e le porzioni non erano mai troppo abbondanti. Gli effetti benefici della dieta mediterranea sulla salute non dipendono da singoli cibi o dai loro componenti. In altre parole, non è un determinato cibo ad essere "buono" o "cattivo" o a proteggere la salute, ma l'insieme delle abitudini alimentari, la combinazione dei cibi, la varietà della dieta e lo stile di vita. Un corretto stile di vita, infatti, comprende anche un buon livello di attività fisica, che non è solo quella che si fa nelle palestre. Camminare, correre, ballare, giocare è importante non solo perché è molto divertente e ci aiuta a sentirci bene, ma anche perché ci permette di mantenere la forma fisica.

Dagli anni '50 in poi, sicuramente la nostra tavola si è impoverita di tanti prodotti che erano invece presenti tutti i giorni nella alimentazione dei nostri nonni e inoltre abbiamo iniziato a muoverci di meno e a mangiare di più, soprattutto la carne. Ma non dobbiamo dimenticare le abitudini di quei tempi: consumare molta frutta e verdura, come facevano loro, è importante, non solo perché sono buone, ma anche perché possiamo mangiarne in abbondanza, mentre è bene diminuire i prodotti di origine animale.

In conclusione è importante imparare ad identificare gli alimenti stagionali e del territorio, approfittare dell'enorme varietà presente in natura e variare alimenti e ricette. In questo modo sarà possibile diventare consapevoli delle proprie scelte sul tema tanto importante dell'alimentazione. Questo è il modo migliore per mantenerci

in forma, ricordare le nostre tradizioni culturali e gastronomiche e ritrovare il piacere di dire realmente "Buon appetito".

.....e adesso via al gioco!!!!

Riscopriamo il gusto degli antichi sapori

A **casa** intervistate una persona anziana chiedendo:

- quale frutta e verdura mangiava da bambino e, se aveva un orto, quale frutta e verdura coltivava
- come si preparavano e perché si usavano proprio quei tipi di alimenti.

In **classe**:

- riportate quello che a casa vi hanno riferito, confrontando i vostri racconti con quelli dei compagni.
- indicate quali tipi di frutta e verdura si coltivano, si preparano e si mangiano al giorno d'oggi dove vivete
- rappresentate tutto su un solo cartellone, evidenziando le differenze tra "passato" e "presente".



L'elaborato (cartellone del passato e del presente) dovrà essere fotografato (formato .jpg) o scannerizzato (formato .jpg o .pdf) ed inviato all'indirizzo email fruttanellescienze@entecra.it, aggiungendo nell'oggetto dell'email il codice meccanografico del plesso, non dell'Istituto Comprensivo, senza modificare in alcun modo la restante parte dell'oggetto.

Il criterio che sarà usato nella valutazione della scheda terrà conto di:

- ricchezza di dettagli nella descrizione del "passato" e del "presente"
- originalità nella rappresentazione dei due periodi

Olimpiadi della frutta

Le regole del gioco

- A cadenze periodiche verranno inviate alla mail registrata al momento dell'iscrizione le indicazioni e i tempi di consegna per ogni attività.
- Le attività consisteranno in incarichi da svolgere in classe, dei quali dovrà essere rimandata testimonianza, come da indicazioni specifiche inviate ogni volta (foto, disegni, video, elaborati scritti).
- L'elaborato deve essere inviato in formato .jpg, se foto, in formato

.pdf o .doc se è un elaborato scritto o un disegno, in formato .mov se video.

- Ogni alunno dovrà contribuire alla composizione dell'elaborato della sua classe.
- Non è obbligatorio aderire a tutte le schede inviate, tuttavia l'assiduità alla partecipazione sarà tenuta in considerazione nella valutazione finale.

Modalità di valutazione

- Gli elaborati saranno esaminati da un'apposita Commissione che avrà

il compito di definire la graduatoria di attribuzione del premio in palio.

- La Commissione sarà composta da esperti di educazione alimentare e comunicazione e ricercatori del CRA.
- 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

ne si riserva la possibilità di assegnare uno o più premi speciali.

Il premio

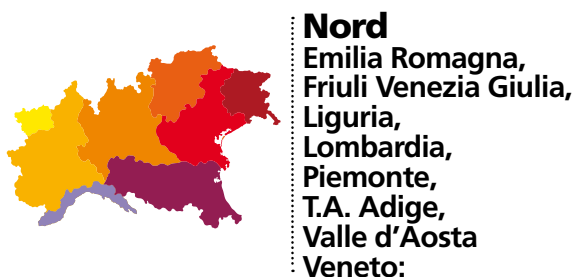
Il campionato interscolastico sarà su base nazionale e le quattro classi vincitrici, selezionate per macro-regioni (nord, centro, sud, isole), avranno diritto a veder pubblicati i propri lavori su un volume finale, che sarà inviato non solo all'insegnante, ma a tutti gli alunni.

NOTIZIARIO

Risultati 5ª attività – Pesigiusti



Ecco le graduatorie dei vincitori, suddivise per macroregione, su un totale di **483** classi e **9308** alunni:



1 A del plesso "F.lli Cervi" dell'I.C.
di Viale Liguria di Rozzano (MI)



4 A del plesso "XXV Aprile" del D.D. A. Frank
di Torino



1 A del plesso "Morandi-Case FIAT" dell'I.C.
Piossasco 2 di Piossasco (TO)



5 del plesso "Via Nazionale" dell'I.C. Busciolano
di Potenza



1 A del plesso "G. Rodari" dell'I.C.S. "V. Tieni"
di Corigliano Calabro (CS)



5 A del plesso "V. Iacobelli" dell'I.C. Alvignano
di Alvignano (CE)



1 A della scuola primaria "A. Bartolozzi" dell'I.C. Pescia 2
di Uzzano (PT)



4 A del plesso "Ceriara" dell'I.C. "San Tommaso
d'Aquino" di Priverno (LT)



3 A del plesso "Colle delle fate" dell'I.C.S. Leonida-
Montanari di Rocca di Papa (RM)



5 A dell'I.C. "G. Lombardo Radice"
di Siracusa



5 B della scuola paritaria "Maddalena di Canossa"
di Catania



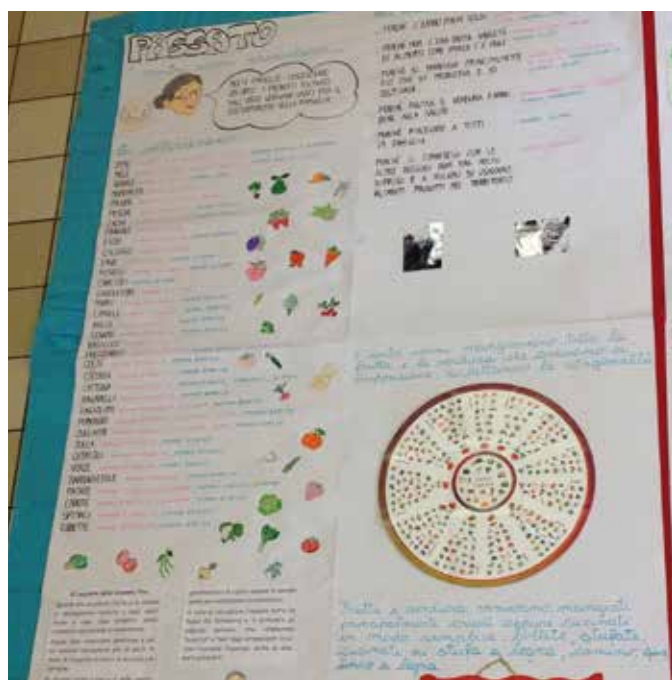
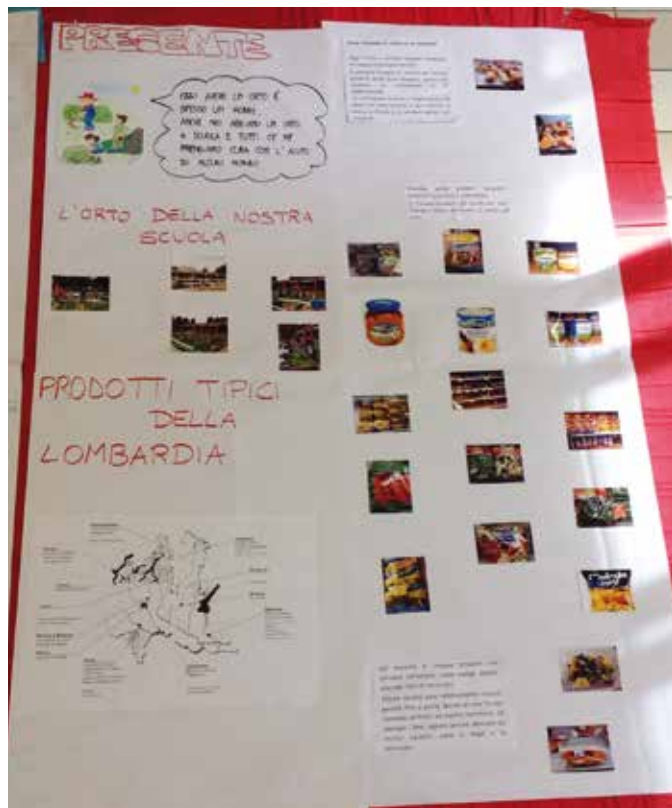
2 B del plesso "Via Gramsci" dell'I.C. Gonnese
di Carbonia-Iglesias

I nostri complimenti ai vincitori!!!



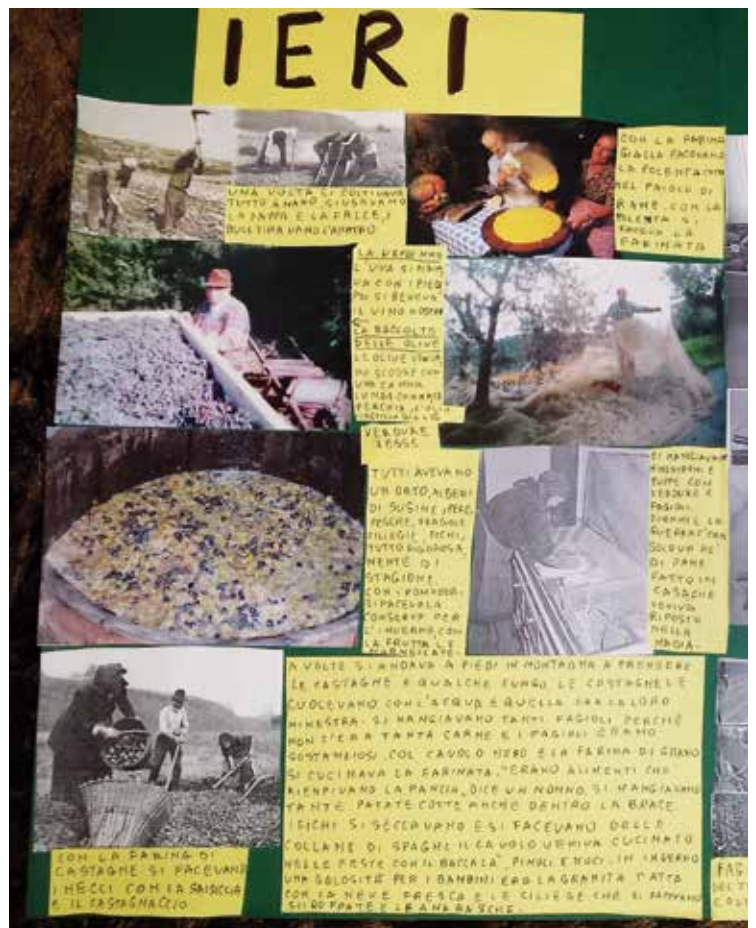
MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
NORD

1A del plesso
"F.lli Cervi"
dell'I.C.
di Viale Liguria
di **Rozzano**
(MI)



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
CENTRO

1A della scuola primaria
"A. Bartolozzi"
dell'I.C. Pescia 2
di **Uzzano** (PT)





MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
SUD

5 del plesso
"Via Nazionale"
dell'I.C.
Busciolano
di **Potenza**



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
ISOLE

5A dell'I.C.
"G. Lombardo Radice"
di **Siracusa**





PESIGIUSTI:
LA DIETA
MEDITERRANEA



MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
NORD
4A del plesso
"XXV Aprile"
del D.D.
A. Frank
di **Torino**



MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
CENTRO
4A del plesso "Ceriara"
dell'I.C.
"San Tommaso
d'Aquino"
di **Priverno (LT)**





MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
SUD

1A del plesso
"G. Rodari"
dell'I.C.S.
"V. Tiri"
di **Corigliano
Calabro (CS)**

OGGI

Oggi, a detta dei nostri nonni, tutto è più facile. Nei supermercati in tutti i periodi dell'anno, vediamo una infinità di frutta e verdura. Dicono i nostri nonni che si presentano più belli che nel passato perché vengono coltivati utilizzando anche medicinali che poi fanno male alla nostra salute, perciò prima di consumarli



li vanno lavati per bene! Da noi si coltivano in inverno agrumi e in primavera le pesche ma non mancano le ciliegie, i fichi, le pere in estate e in autunno mele, cachi. Nei lavori dei campi vengono utilizzate le macchine agricole. Non si vedono più asinelli che trasportano merce, ma



come un tempo. Sono veramente poche le persone che mantengono la tradizione di preparare questi prodotti in casa.



camion, trattori e auto. In estate vediamo campi di angurie e meloni, ma anche campi di pomodori che poi vengono utilizzati per fare l'insalata e per fare la passata di pomodoro. Molte verdure e ortaggi vengono conservati nei congelatori. Il pane e la pasta si comprano e non si preparano più in casa



Un'altra nonna ha raccontato che si metteva una mela vicino a praticare nella parte superiore un buco che veniva riempito di uccello lentamente. Era profumatissima, fragrante e succosa



prosciutto, le uova, la carne e il pesce, che erano appena nati

PASSATO (RISCOPRIAMO I GUSTI DEGLI ANTICHI SAPORI)

Dai racconti dei nostri nonni e bisnonni abbiamo scoperto che un tempo mangiavano cibi molto semplici. Chi aveva l'orto disponeva di verdure e frutta di autoproduzione. I nonni ci hanno detto che era tutto più genuino e naturale e che la produzione era legata alle stagioni, al tempo e alla monodopera, tutto veniva coltivato a mano e se il tempo andava bene il raccolto era abbondante. Il solo aiuto che avevano per il trasporto era l'asinello. Racconta un bisnonno che lui mangiava la frutta (pere, mele di gelso e di rovo, fichi, mele, ciliegie, pesche, cachi, uva, a seconda della stagione)



direttamente dall'albero, senza neppure lavorarli perché non c'era inquinamento. Non usavano prodotti nocivi per la salute. Frutta e verdura sembravano meno belli, ma erano più naturali. Di verdure producevano cavoli, raps e broccoli in inverno; piselli, fave, bietole in primavera; pomodori, lattuga, melanzane, peperoni in estate. Non consumavano frutta e verdura fuori stagione. Non conservavano i cibi nel congelatore come oggi. Tutto veniva consumato "fresco" cioè appena raccolto! Per l'inverno preparavano le conserve facendo essiccare al sole alcuni frutti (fichi, uva, pere) o ortaggi come le melanzane, i pomodori, i peperoni oppure li conservavano sotto sale; per esempio i

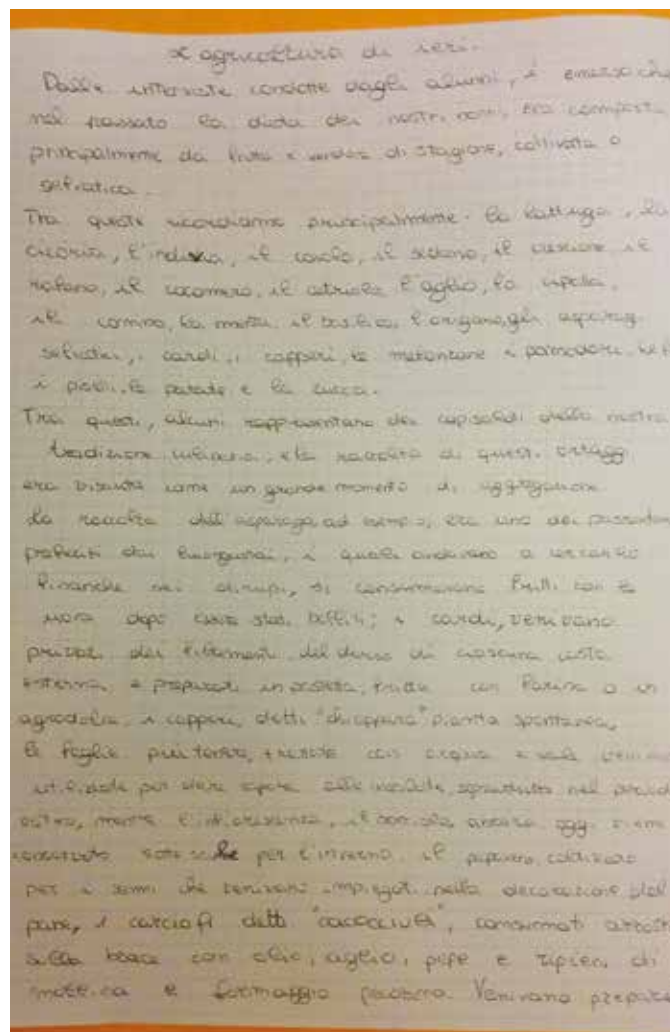


Normalmente si consumavano zuppe di verdure, legumi, patate



MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
ISOLE

5B della scuola paritaria
"Maddalena di
Canossa"
di **Catania**

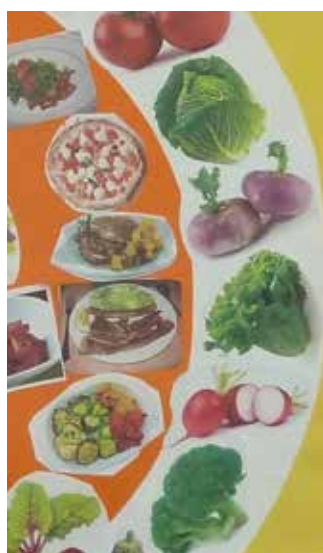
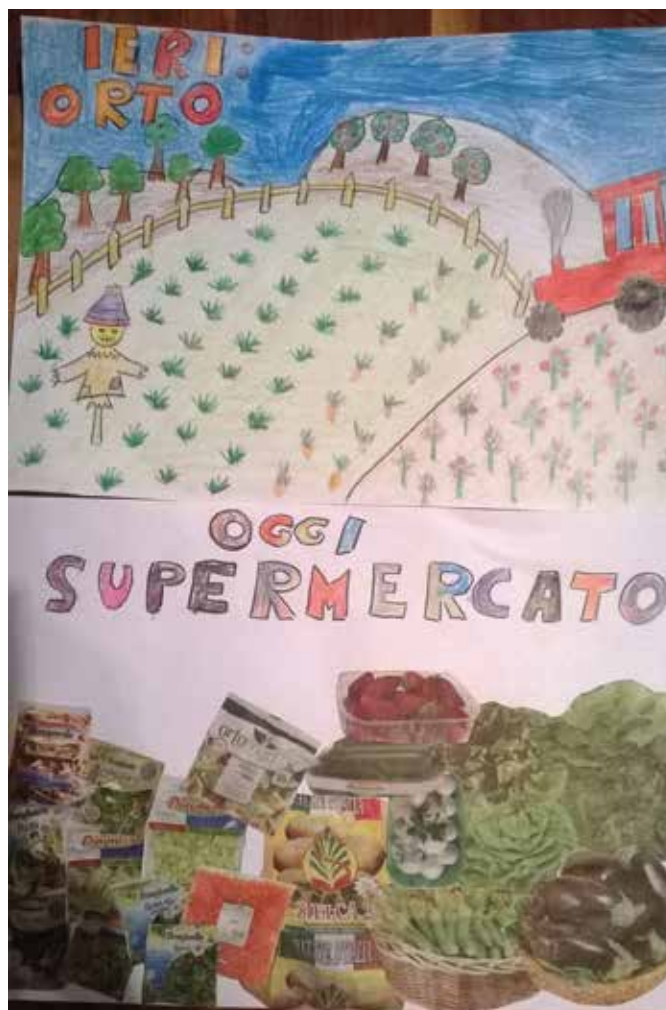




MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
NORD
1A del plesso
"Morandi-Case
FIAT" dell'I.C.
Piossasco 2
di **Piossasco**
(TO)



MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
CENTRO
3A del plesso
"Colle delle fate"
dell'I.C.S. Leonida-
Montanari
di **Rocca di Papa**
(RM)





MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
SUD

5A del plesso
"V. Iacobelli"
dell'I.C.
Alvignano
di **Alvignano**
(CE)



MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
ISOLE

2B del plesso
"Via Gramsci"
dell'I.C. Gonnese
di **Carbonia-Iglesias**



1A del plesso
"Ruoti" dell'I.C.
M.Carlucci
di **Ruoti** (PZ)



2A del plesso A.
Volta dell'Istituto
Comprensivo
I. Calvino
di **Sanremo**
(IM)





1 della scuola
Primaria Di Dervio
dell'I.C. "Mons. L. Vitali"
di **Dervio** (LC)



5A del plesso
M. Mazzacurati
dell'I.C. S. Pietro in Casale
di **Galliera** (BO)



3A del plesso
I. Calvino dell'I.C.
Borgaretto – Beinasco
di **Torino**





4B della
Scuola Primaria
A. Manzoni dell'I.C.
Via Sauro
Verano Brianza (MI)

2A e 2B del plesso
Narzole
dell'I.C.S. Taricco Cherasco
di **Narzole (CN)**



4D del plesso Edmondo De Amicis
del "Primo Istituto Comprensivo Ceglie
Messapica" di **Ceglie Messapica (BR)**





PREMIO SPECIALE AMARCORD

2A del plesso
"V. Rasori" dell'I.C. G. Pascoli
di **Milano**

Feri e oggi!!!

Como:
a casa della mia
BISNONNA OLGA!!!

In questo cammino nonna Olga preparava la marmellata con i fichi di questa stessa pianta che curiamo ancora con amore e che ci dona sempre squisiti frutti!

La nonna diceva: "Presto e bene, mai avviene!!!"

Ce lo ricorda sempre anche la mia maestra Valeria!!!

Mamma, devo mescolare ancora?! Sento già un buon profumo!!!

Complimenti Irene, il risultato è proprio come quello della bisnonna Olga!

Irene, spalmami su una fetta di pane!!!

Domani svelo la ricetta ai miei compagni: per due chili di fichi (la buccia non si toglie) si cuoce 650 grammi di zucchero con un po' d'acqua per un quarto d'ora, poi si aggiungono i fichi, si fa bollire e si cuoce per almeno un'ora e mezza!!!

La storia degli ulivi tra passato e presente.

Il nonno Vincenzo davanti agli Ulivi

Carissimo Federico, Questi ulivi sono della Puglia, regione in cui sono nato, ma grazie a questa opportunità ho potuto trasmetterti tutto ciò che sapevo, raccontarlo anche ai tuoi compagni che abitano a Milano, come noi, non conoscono questa meraviglia!!!

Il nonno Vincenzo, era un grande uomo, ogni volta che ne mangio una, mi ricordo del mio fantasma Nonno!!!

IERI E OGGI

Le olive oggi: il nonno Vincenzo le consegna al nipote Federico!



RI MIRO ALLA FRUTTA

DIARIO DEI CONSUMI DELLA FRUTTA



Nord
Emilia Romagna,
Friuli Venezia Giulia,
Liguria,
Lombardia,
Piemonte,
T.A. Adige,
Valle d'Aosta
Veneto.



Centro
Lazio,
Marche,
Toscana,
Umbria.



Sud
Abruzzo,
Basilicata,
Calabria,
Campania,
Molise,
Puglia.



Isole
Sardegna,
Sicilia.



attività
sei

Rimiro alla frutta

scadenza
20/05/2015

RIMIRO ALLA FRUTTA

Diario dei consumi della frutta

Siamo arrivati all'ultima attività delle **Olimpiadi della frutta**, con una disciplina che già conoscete:

RIMIRO ALLA FRUTTA, il diario dei consumi della classe di frutta e verdura su 5 giorni.

Lo scopo del diario settimanale è quello di visualizzare le porzioni di frutta e verdura mangiate dai bambini e dall'insegnante nell'arco di cinque giorni, colorando i cerchi secondo le porzioni consumate, distinguendo i cinque colori della frutta e della verdura e promuovendo, quindi, una alimentazione varia, garanzia di un appropriato ed equilibrato apporto di nutrienti.

Allegato a queste istruzioni trovate dunque un disegno con i cinque cerchi delle Olimpiadi, dove ogni cerchio esprime il colore dei vegetali (bianco, rosso, blu, giallo-arancione, verde) suddiviso a sua volta in cinque cerchi concentrici, uno per ogni giorno "scolastico" della settimana. Ogni quadratino costituisce **una porzione** consumata di frutta o verdura e dovrà essere colorato con il colore corrispondente (per il bianco si fa una X nel quadratino): se ad esempio un bambino nella giornata del lunedì mangia due porzioni di frutta verde e due porzioni di verdure verdi si dovranno colorare nel cerchio del lunedì quattro quadratini verdi, seguiti poi dai quadratini verdi di un altro bambino e così via, lasciando vuoti gli spazi rimanenti, e facendo poi lo stesso per gli altri giorni della settimana.

Ricordiamo che una giusta porzione di frutta equivale a circa 150g (1 frutto medio o due frutti piccoli), una di ortaggi a 250 g (1 finocchio, 2 carciofi...) e una di insalata a 50 g.

Il diario alimentare settimanale deve essere rappresentativo dell'intera classe, incluso l'insegnante, e da questi deve essere compilato ogni giorno della rilevazione, registrando con il corretto numero di quadratini sia le porzioni che si mangiano in classe/a mensa, sia quelle che i bambini riferiscono di aver mangiato a casa a colazione o il giorno prima. L'insegnante sarà ovviamente garante della veridicità di quanto riportato. Ricordiamo alcuni prodotti e i loro colori:

- **Bianco** (Banane, Cavolfiori, Cipolle, Finocchi, Pesche bianche, Pere, Porri, Rape bianche)
- **Rosso** (Amarene, Anguria, Arancia rossa, Cavolo rosso, Ciliegie, Cipolle rosse, Fragole, Lamponi, Mele rosse, Melograno, Mirtilli rossi, Peperoni rossi, Pomodoro, Pompelmo rosa, Radicchio rosso, Rape rosse, Ravanelli, Ribes rossi, Uva rossa)
- **Blu-viola** (Carote viola, Fichi, Melanzane, Mirtilli blu, Mirtilli neri, More, Prugne, Ribes neri, Susine, Uva nera)
- **Giallo-arancione** (Albicocche, Arance, Ananas, Carote, Mango, Man-

daranci, Mandarini, Meloni, Peperoni gialli, Pesche gialle, Pesche noci, Pompelmo giallo, Zucca)

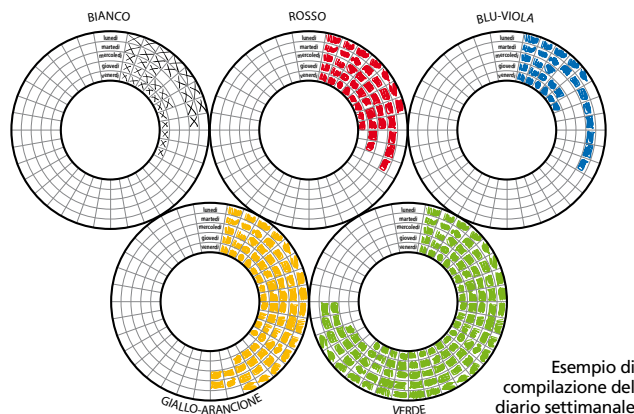
- **Verde** (Asparagi, Broccoli, Carciofi, Cavolini di Bruxelles, Cavolo verde, Cetrioli, Crescione, Kiwi, Indivia, Lattuga, Peperoni verdi, Piselli, Rucola, Sedano, Spinaci, Uva, Verza, Zucchine)

Un bicchiere di **spremuta, frullato e centrifugato** è da considerarsi equivalente ad una porzione di frutta e verdura. Le cipolle valgono solo se consumate come contorno.

Non sono considerati validi, ai fini del diario, succhi di frutta, gelati e patate (che, ricordiamo, non sono una verdura).

Al termine della settimana di rilevamento, l'insegnante dovrà contare i quadratini di ogni colore di ogni giorno e riportarli nel file "registro.pdf", inserendo tutte le informazioni richieste (nome del plesso, codice meccanografico del plesso, data di rilevamento, classe, n. alunni, insegnante, mail insegnante). Dovrà poi sommare tutti i valori presenti (righe e colonne) nella tabella del file "registro.pdf" e scrivere il risultato ottenuto nell'apposito riquadro.

Il diario dovrà essere fotografato o scannerizzato e inviato, insieme al registro compilato, all'indirizzo email fruttanellescuole@entecra.it, aggiungendo nell'oggetto della email il codice meccanografico del plesso, non dell'Istituto Comprensivo, senza modificare in alcun modo la restante parte dell'oggetto.



Olimpiadi della frutta

Le regole del gioco

- A cadenze periodiche verranno inviate alla mail registrata al momento dell'iscrizione le indicazioni e i tempi di consegna per ogni attività.
- Le attività consisteranno in incarichi da svolgere in classe, dei quali dovrà essere rimandata testimonianza, come da indicazioni specifiche inviate ogni volta (foto, disegni, video, elaborati scritti).
- L'elaborato deve essere inviato

- in formato .jpg, se foto, in formato .pdf o .doc se è un elaborato scritto o un disegno, in formato .mov se video.
- Ogni alunno dovrà contribuire alla composizione dell'elaborato della sua classe.
- Non è obbligatorio aderire a tutte le schede inviate, tuttavia l'assiduità alla partecipazione sarà tenuta in considerazione nella valutazione finale.

Modalità di valutazione

- Gli elaborati saranno esaminati da un'apposita Commissione

che avrà il compito di definire la graduatoria di attribuzione del premio in palio.

- La Commissione sarà composta da esperti di educazione alimentare e comunicazione e ricercatori del CRA.
- 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 premio

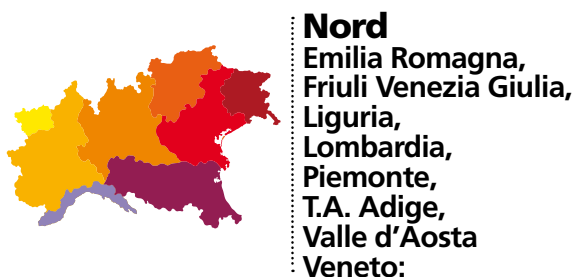
Il campionato interscolastico sarà su base nazionale e le quattro classi vincitrici, selezionate per macro-regioni (nord, centro, sud, isole), avranno diritto a veder pubblicati i propri lavori su un volume finale, che sarà inviato non solo all'insegnante, ma a tutti gli alunni.

NOTIZIARIO

Risultati 6^a attività – RImiro alla frutta



Ecco le graduatorie dei vincitori, suddivise per macroregione, su un totale di **484** classi e **9333** alunni:



1° - 2 del plesso "San Pietro" dell'I.C. Italo Calvino di Sanremo (IM)



2° - 2 C del plesso "De Amicis" dell'I.C. S. Pietro in Casale di San Pietro in Casale (BO)



3° - 5 B del plesso "Mazzacurati" dell'I.C. S. Pietro in Casale di Galliera (BO)



1° - 5 del plesso "Via Nazionale" dell'I.C. Busciolano di Potenza



2° - 1 A del plesso "De Blasiis" dell'I.C. Paterno di Paterno (PZ)



3° - 3 dell'Istituto Monsignor Pica-Religiose dei Sacri Cuori di Sant'Arzenio (SA)



1° - 1 A della scuola primaria A. Bartolozzi dell'I.C. Pesca 2 di Uzzano (PT)



2° - 4 A del plesso "Ceriara" dell'I.C. San Tommaso d'Aquino di Priverno (LT)



3° - 1 A del plesso "G.G. Badini" dell'I.C. R. Margherita di Roma



1° - 5 A dell'I.C. "G. Lombardo Radice" di Siracusa



2° - 2 A della scuola paritaria "Maddalena di Canossa" di Catania



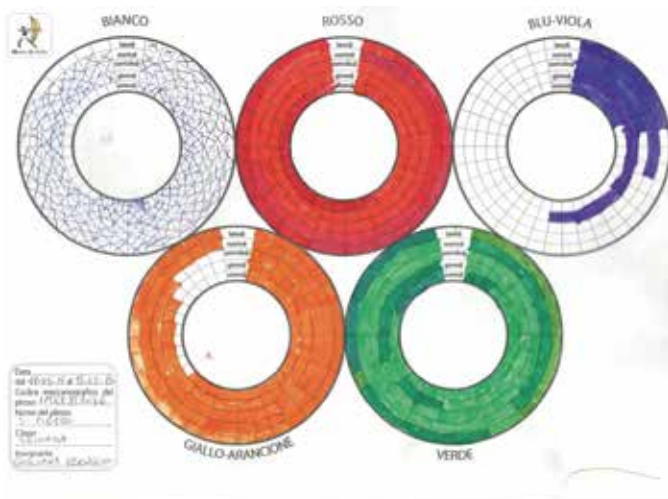
3° - 4 C del plesso "Capuana" dell'I.C. Luigi Capuana di Mineo (CT)

I nostri complimenti ai vincitori!!!



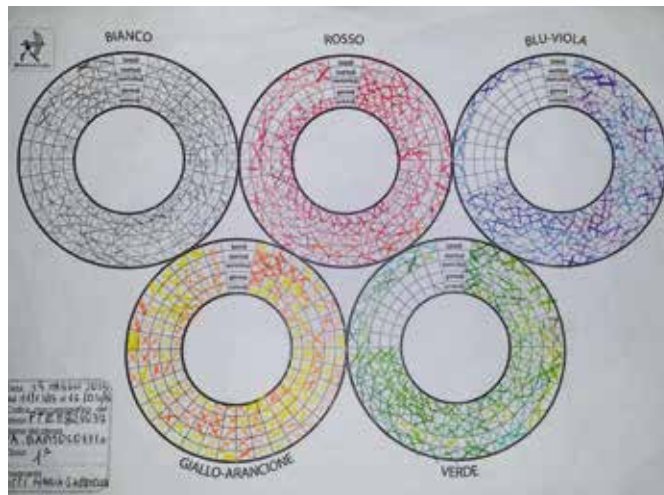
MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
NORD

2 del plesso
"San Pietro"
dell'I.C.
Italo Calvino
di **Sanremo**
(IM)



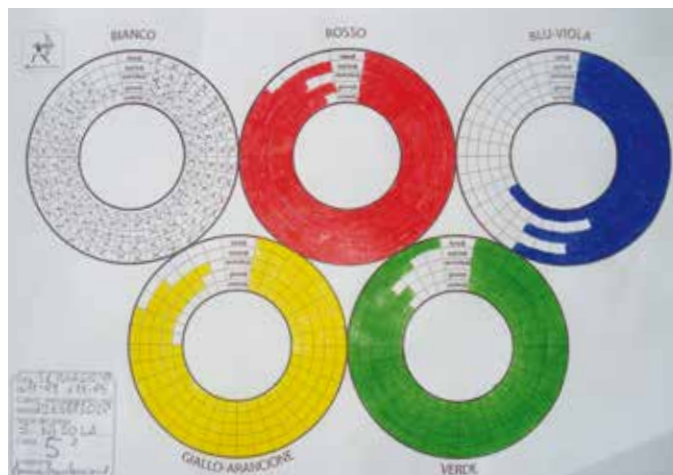
MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
CENTRO

1A della scuola primaria
A. Bartolozzi
dell'I.C. Pescia 2
di **Uzzano** (PT)



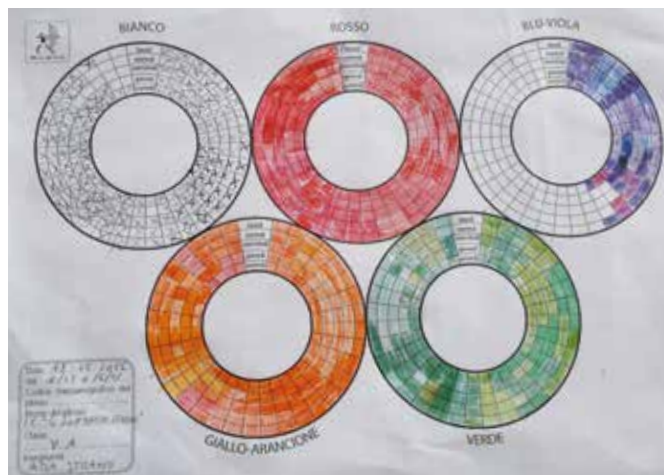
MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
SUD

5 del plesso
"Via Nazionale"
dell'I.C.
Busciolano
di **Potenza**



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
ISOLE

5A dell'I.C.
"G. Lombardo Radice"
di **Siracusa**



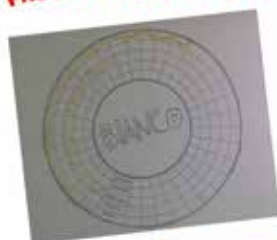


1A del plesso
"Morandi-Case FIAT"
dell'I.C. Piossasco 2
di **Piossasco** (TO)



2A del plesso V.
Serrenti, 72 dell'I.C.
Fregene-Passoscuro
di **Passoscuro-
Fiumicino** (RM)

FRUTTA E VERDURA...A TUTTO TONDO





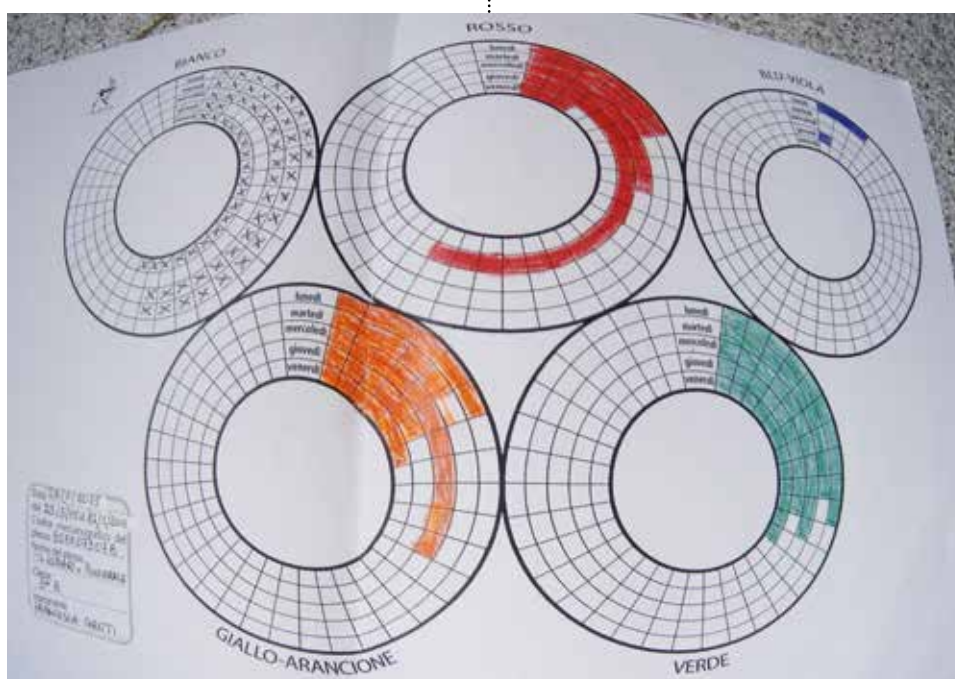
RIMIRO ALLA FRUTTA:
DIARIO DEI CONSUMI
DELLA FRUTTA

PER IL MIGLIOR
INCREMENTO
NEL CONSUMO
DI FRUTTA E
VERDURA



PREMIO SPECIALE BENESSERE

3B della scuola primaria
"G. Rodari"
di **Poncarale** (BS)



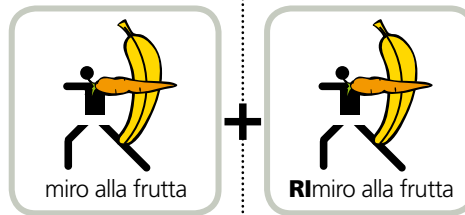
PRIMA

MIRO ALLA FRUTTA
Diario dei consumi della frutta
registro riepilogo

Nome del plesso: "G. RODARI" - PONCARALE
Codice meccanografico del plesso: RSEE04904B

Settimana: dal 23/3 al 27/3/2015
Classe: 3° B
Numero di alunni: 16

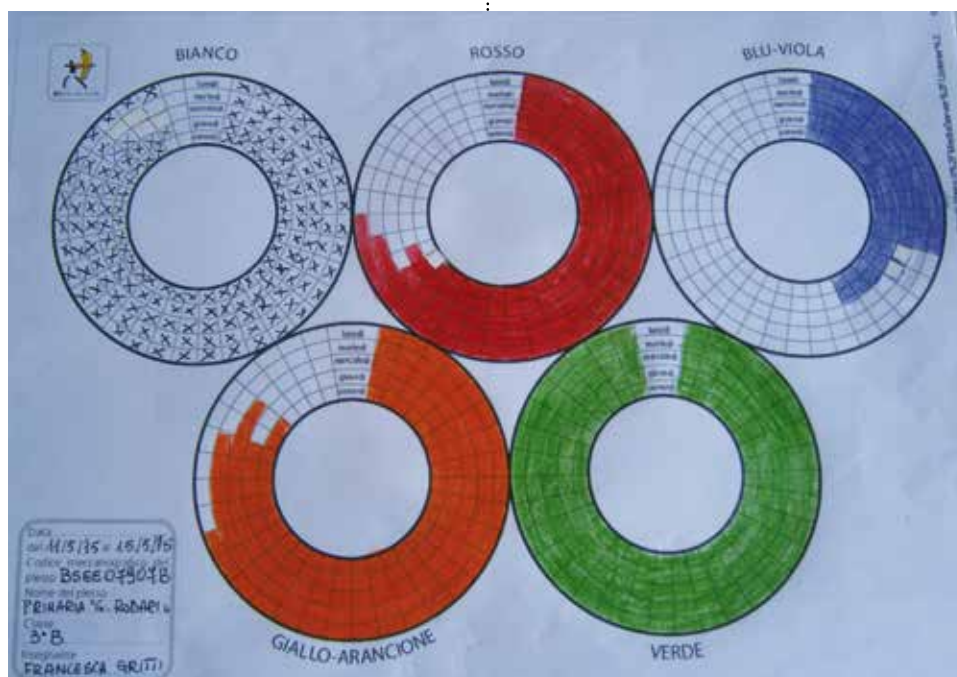
	Bianco	Rosso	Blu	Arancio	Verde
Lunedì	8	6	3	6	10
Martedì	19	6		5	9
Mercoledì	19	9		11	11
Giovedì	2	20	1	6	10
Venerdì	19	11		4	12



PER IL MIGLIOR
INCREMENTO
NEL CONSUMO
DI FRUTTA E
VERDURA

PREMIO SPECIALE BENESSERE

3B della scuola primaria
"G. Rodari"
di **Poncarale** (BS)



DOPO

RIMIRO ALLA FRUTTA
Diario dei consumi della frutta
registro riepilogo

Nome del plesso PRIMARIA "G. RODARI" Codice meccanografico del plesso BSEE07904B
Settimana del 11/5 - 15/5 Classe 3° B Numero di alunni + insegnanti 18 + 3

	Bianco	Rosso	Blu	Arancio	Verde
Lunedì	33	26	10	24	34
Martedì	30	25	10	28	34
Mercoledì	32	23	10	30	34
Giovedì	33	24	15	28	34
Venerdì	32	22	15	30	34
totali	160	120	60	140	160

GRITTI FRANCESCA
Autore dell'elaborazione

FRANCESCO VERDI
Autore dell'elaborazione - attività per l'infanzia



PREMIO CREATIVITÀ

“PUZZLE FRUIT”



Nord
Emilia Romagna,
Friuli Venezia Giulia,
Liguria,
Lombardia,
Piemonte,
T.A. Adige,
Valle d'Aosta
Veneto.



Centro
Lazio,
Marche,
Toscana,
Umbria.



Sud
Abruzzo,
Basilicata,
Calabria,
Campania,
Molise,
Puglia.



Isole
Sardegna,
Sicilia.



mipaaf
ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

CRA
CONSIGLIO REGIONALE DELLA PUGLIA
CENTRO DI RICERCA
PER GLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE



Frutta
nelle
Scuole

scadenza

25/05/2015

PREMIO CREATIVITÀ

"puzzle fruit"



Cari, piccoli atleti delle Olimpiadi della frutta, siete pronti ad affrontare l'ultima gara? Visto il grande entusiasmo che avete dimostrato finora, abbiamo deciso di istituire uno speciale "premio creatività", extra classifica, che tutti avranno la possibilità di vincere. Ecco, quindi, un'ultima, avvincente sfida. Ma non vi preoccupate: è semplicissimo!!!!!! Aspettando i vincitori delle OLIMPIADI, scatenate la vostra fantasia. Tutta la classe (ma proprio tutta) deve scegliere un unico frutto/verdura ed insieme dovrà FISICAMENTE rappresentarlo.

Questo vuol dire che il gruppo di bambini dovrà disporsi in maniera da ricostruire tridimensionalmente il prodotto scelto, contribuendo con il proprio corpo, in maniera che il frutto/verdura, si avvicini il più possibile nella forma e nel colore a quello reale.

A questo punto l'insegnante dovrà fotografare il frutto

riprodotto e inviare la foto all'indirizzo email fruttanellescuole@entecra.it o tramite il sito <http://olimpiadi.fruttanellescuole.gov.it/> attraverso le credenziali che sono state inviate sulla email del docente.



Attenzione: nell'ottica dell'inserimento finale di queste foto negli atti delle olimpiadi (e sul relativo sito), SOLO le classi che avranno provveduto all'invio delle liberatorie di tutti i bambini potranno vederne pubblicati i volti. Chiediamo dunque a tutti gli altri di fare in modo che non si vedano le facce degli alunni, provvedendo a fotografarli di spalle o mascherati o comunque con i visi coperti.

Criteri di valutazione:

- Partecipazione di tutta la classe alla foto
- Tridimensionalità della ricostruzione
- Riproduzione dei colori, oltre che della forma

Per quest'ultima attività NON si terrà conto, in sede di valutazione, dell'assiduità delle adesioni alle precedenti schede.

PARTECIPATE NUMEROSI!!!!!!



PREMIO
CREATIVITÀ
1A del plesso "F.lli Cervi"
dell'I.C. Viale Liguria
di **Rozzano** (MI)



CAROTA



PREMIO SPECIALE "AMICI DELLA NATURA" - CREATIVITÀ

5 del plesso "Via Nazionale"
dell'I.C. A. Busciolano
di **Potenza**



CAVOLIORE CON "FORMICUZZA"



PREMIO SPECIALE "AMICI DELLA NATURA" - CREATIVITÀ

4B della scuola primaria
S. G. Bosco dell'I.C. S. G. Bosco-Manzoni
di **Sannicandro** (BA)



PESCA CON "VERMICELLO"



1A del plesso
Morandi-Case FIAT
dell'I.C. Piossasco 2
di **Piossasco** (TO)

2A del plesso
"V. de Gasperi"
dell'I.C. Follo
di **La Spezia**

ANANAS



LIMONE



ZUCCHINA



1A della scuola primaria "A. Bartolozzi"
dell'I.C. Pescia 2 di **Uzzano** (PT)



ARANCIA

1A del plesso
G.Rodari dell'I.C.S. V.Tieri
di **Corigliano Calabro** (CS)



3B della Scuola Primaria
"Don G. Calabria"
dell'I.C. NOGARA
di **Nogara** (VR)



FRAGOLA

CAVOLFIORE



3A della
Scuola Primaria
"Don G. Calabria"
dell'I.C. NOGARA
di **Nogara** (VR)



5A dell'I.C.
"G. Lombardo Radice"
di **Siracusa**

3B della scuola primaria
"G. Rodari"
di **Poncareale** (BS)

ANANAS



MELOGRANO



MELA

4B del plesso
P. De Curtis
dell'I.C.S. Bellizzi
di **Bellizzi** (SA)



4B della Scuola Primaria
A. Manzoni dell'I.C.
Via Sauro
Verano Brianza (MB)

ANGURIA



CILIEGIA



4G del plesso
"Padre R. di Bari"
del 6° Circolo
Didattico
"R. Girondi"
di **Barletta**
(BAT)



CAPITOLO SECONDO

LA SCUOLA IN CAMPO





LA SCUOLA IN CAMPO

La scuola in campo è il nome che abbiamo dato all'insieme di tutte le attività che le ventuno strutture CREA coinvolte sul territorio nazionale hanno ideato e allestito per le classi in visita.

In ogni struttura sono stati predisposti campi didattici per diverse attività formative sul sistema ambiente-suolo-pianta-prodotto (frutta e verdura).

L'azione ha 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 aggiuntive sui prodotti della propria e di altre Regioni.

Durante l'allestimento degli orti e delle pareti verdi e l'ideazione di tutte le attività interattive, i nostri dietisti sono andati a fare visita alle scuole, incontrando insegnanti, genitori e bambini e promuovendo le iscrizioni per le visite didattiche.

Dal mese di aprile, ogni struttura CREA delle ventuno coinvolte, attraverso il proprio team operativo composto da personale specializzato e sotto la guida e il supporto del CRC della Amministrazione centrale a Roma, ha organizzato e predisposto le seguenti attività:

- esperienza diretta in campo nell'orto didattico;
- angolo educativo con i poster illustrativi della gallery didattica;
- conoscenza delle pareti verdi e degli orti verticali;
- esperienza sensoriale per sapori e profumi;
- degustazione di prodotti locali.

Oltre queste attività... mille altre, strutturate in corso d'opera, per catturare l'attenzione dei bambini e guidarli al meglio nei vari percorsi: ogni struttura CREA ha infatti arricchito il progetto con attività peculiari, divertenti, costruttive, accattivanti per i bambini.

Ventuno strutture, di competenza nel settore, che hanno garantito la capillarità della diffusione delle Misure di Accompagnamento e l'interazione delle macroaree territoriali con le scuole.

Solo "poche" classi (quasi 1900), tra le tantissime che lo hanno richiesto, hanno potuto realizzare effettivamente la visita per problemi di tempo e logistica. Ma l'anno prossimo gli esclusi di quest'anno saranno i primi ad essere contattati.

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

UNITÀ DI RICERCA PER IL MONITORAGGIO E LA PIANIFICAZIONE FORESTALE MPF - TRENTO



L'Unità di ricerca per il monitoraggio e la pianificazione forestale (MPF) si occupa di metodi di pianificazione della gestione attiva e sostenibile delle foreste e delle aree rurali montane, con attività prevalente 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. Tra le attività di ricerca rientrano conservazione, caratterizzazione e domesticazione di piante di interesse alimentare e officinale, con particolare riferimento alle specie alpine e montane.



Gianfranco Scrinzi (*Direttore MPF*)

Team operativo

Pietro Fusani (*Ricercatore MPF*)
Brigida Sangiovanni (*Dietista*)
Sergio Gianni (*Tecnologo*)
Marco Bianchi (*Operaio agricolo specializzato*)

Unità di ricerca
per il monitoraggio e la pianificazione forestale
MPF - Trento
Piazza Nicolini 6 -
38100 - TRENTO
Tel: +39-0461-381111 - Fax: +39-0461-381131
E-mail: mpf@entecra.it





DIDATTICA

Sono stati trattati diversi argomenti quali l'agronomia, l'ecologia e la botanica (descrizione delle piante e loro importanza), il suolo e i microrganismi, il compost e la raccolta differenziata, la qualità e le proprietà nutritive della frutta e della verdura per una corretta alimentazione, mediante l'illustrazione dei poster e l'ottenimento di piantine in laboratorio (semi germinati alla luce e al buio), cercando il coinvolgimento diretto degli alunni con domande.

A sinistra in alto:

I bambini commentano il poster 'Da rifiuto a risorsa: trasformiamo i rifiuti organici in COMPOST'.

A sinistra in basso:

Attività didattica: 'Che cosa mangiamo della pianta: dalle radici ai frutti e ai semi' e illustrazione dei poster attinenti.

A destra in alto:

Attività didattiche: 'Dal seme nasce una pianta', 'Come le piante si nutrono e respirano'.

A destra in basso:

Preparazione del cartellone di erbario 'Il nostro giardino di piante aromatiche'.



COLLEZIONE PIANTE OFFICINALI

Momenti della visita
della collezione delle piante officinali.





VISITA ALL'ORTO DIDATTICO: SEZIONE DEI FRUTTI DI BOSCO E SEZIONE DELLE PIANTE ORTIVE

'Dalle fragole ai ribes' e 'il nostro orto: dall'aglio agli zucchini'. Sono state osservate le varie specie ortive (da radice, da bulbo e tubero, da foglie, da fiore e da frutto). Tra i vari argomenti approfonditi in campo precedentemente trattati in aula: 'l'agricoltura biologica: cerchiamo le coccinelle', 'Anche l'orto è un ecosistema' e 'Le leguminose sono importanti: dal terreno al piatto'.



A sinistra:

Osservazione delle piantine di leguminose.

In ordine le quattro foto dall'alto verso il basso a destra rappresentano:

- I frutti di bosco;
- Le piante ortive;
- Agricoltura biologica. Osservazione di afidi neri su fagiolino e ricerca dei predatori naturali (larve e adulti di coccinella);
- I bambini gustano i semi dei piselli appena raccolti nell'orto.



LAVORIAMO IN SERRA

Attività in serra con la semina e il trapianto in contenitore alveolato (da portare a casa come gadget) di sei piantine tra le varie specie ortive disponibili (aglio, pomodoro, fagiolino, lattuga, peperone, melanzana, carota, spinacio, cavolfiore e cappuccio) e di Tagetes come pianta da fiore anti-lumaca. Argomenti trattati: 'Cosa è una serra', 'Come seminare e trapiantare', 'La germinazione', 'Come difendere le lattughe del nostro orto'.

A sinistra:

Attività in serra, distribuzione semi di fagiolino da seminare.

A destra:

Attività in serra.

Preparazione dell'attività didattica in serra.





DISTRIBUZIONE FRUTTA E SUCCHI DI FRUTTA

Pausa ricreazione e/o pausa pranzo durante le quali i bambini hanno giocato e consumato la merenda o il pranzo. Distribuzione della frutta (mela, pera o kiwi) e succo di frutta all'arancia (da 100% concentrato) come previsto dal programma MA-FNS.

Pausa ricreazione e/o pausa pranzo. Distribuzione della frutta (mela, pera o kiwi) e succo di frutta all'arancia.



ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

A sinistra:

Attività di gioco 'La staffetta delle stagioni'.

A destra:

'ABC del tatto'.

Illustrazione del gioco 'la staffetta delle stagioni' e spiegazione della stagionalità della frutta e dei prodotti dell'orto.

Lezioni di educazione alimentare svolte in aula dalla dietista Brigida Sangiovanni su stagionalità e principi nutritivi contenuti in frutta e verdura, nonché proposta di attività ludico-didattiche mediante approccio sensoriale. I bambini sono stati coinvolti in: 'ABC del tatto' e 'La staffetta delle stagioni'. Nel primo gioco i bambini, in gruppi di 3-4, dovevano descrivere mediante aggettivi qualificativi il contenuto (un frutto o un ortaggio) di quattro diverse scatole solo con l'uso del tatto, facendo poi indovinare l'alimento nascosto agli altri gruppi di compagni. Nel secondo gioco, i bambini suddivisi in coppie ricevevano 4 carte raffiguranti ciascuna un ortaggio o un frutto da inserire in apposite scatole raffiguranti le quattro stagioni cercando di indovinare la stagione giusta.



CENTRO DI RICERCA PER LA VITICOLTURA VIT - CONEGLIANO (TV)



Il Centro di ricerca per la viticoltura (VIT) si occupa di conservazione, caratterizzazione e valorizzazione del germoplasma viticolo, con attività prevalenti nei settori del miglioramento genetico, fisiologia, genomica e metabolomica della vite, diagnosi e difesa dalle avversità biotiche, delle tecniche colturali e di zonazione. Si occupa inoltre di controllo e certificazione dei materiali di propagazione e della gestione del Registro Nazionale delle Varietà di Viti.



Diego Tommasi (*Direttore VIT*)

Team operativo

Massimo Gardiman (*Ricercatore VIT*)

Eva Da Ros (*Dietista*)

Roberto Carraro (*Tecnologo*)

Centro di ricerca per la viticoltura
VIT - Conegliano (TV)
Via XXVIII Aprile 26 -
31015 - CONEGLIANO
Tel: +39-0438-456711 - Fax: +39-0438-450773
E-mail: vit@entecra.it





GALLERY DIDATTICA

Indoor learning: la Gallery didattica. Con l'ausilio di poster predisposti all'interno della gallery didattica venivano esposte alcune nozioni di carattere generale (ciclo vitale, biodiversità, utilizzazione dei prodotti, ecc.) sulle principali piante presenti in un orto, al fine di agevolare la comprensione delle attività svolte successivamente all'aperto.

Da sinistra in alto:

Per non dimenticare in fretta. A volte gli alunni più interessati all'attività presentata all'interno della "gallery didattica" prendevano appunti sui loro taccuini, quaderni, fogli, o semplicemente riguardavano i poster per esaminare più attentamente ciò che li aveva maggiormente catturati.

All'arrivo gli alunni venivano accolti all'interno della "gallery didattica" ove la visita iniziava con un breve momento dedicato ai saluti, alla presentazione del Programma, del Centro che li ospitava e delle diverse attività che avrebbero svolto.

Alla fine della giornata veniva consegnato alle insegnanti e al gruppo classe il kit didattico ricco di spunti per attività future da svolgere in classe.



PARETE VERDE

Annusare per riconoscere. Dopo una breve introduzione sulle modalità di coltura delle piante aromatiche allevate a parete, agli alunni venivano proposte alcune esperienze olfattive e visive.

Da sinistra in alto:

Una breve spiegazione per stimolare ad osservare le differenze esteriori delle diverse specie aromatiche allevate a parete.

Gli alunni venivano invitati ad annusare i differenti profumi sprigionati dalle foglie di piante aromatiche allevate su parete verde e a indovinare la specie non solo dall'aspetto, ma anche dal profumo, magari ad occhi chiusi.





DEGUSTAZIONE & LABORATORIO CON LA FRUTTA

A sinistra: Dopo la presentazione di alcune varietà di mele veniva richiesto di scegliere la preferita usando la vista. Successivamente, ad occhi bendati, dovevano indicare la loro preferenza in base al gusto. Il risultato comportava sempre qualche cambiamento nella scelta della varietà preferita, occasione adatta per rinforzare il messaggio sull'importanza dell'assaggio prima dell'espressione di un giudizio di rifiuto.

In basso a destra:

In questa esperienza i bambini dovevano individuare le erbe aromatiche nascoste entro alcuni vasetti, riscoprendo l'importanza dell'olfatto nell'esperienza gustativa e valorizzando alcune piante spesso utilizzate in cucina per insaporire e arricchire i piatti.



UNA PIANTINA PER RICORDO

Come momento conclusivo dell'attività presso l'orto didattico, veniva proposta un'esperienza laboratoriale: il trapianto in vaso di una piantina di lattuga, che avrebbero poi ricevuto in regalo come ricordo della giornata; ma anche come impegno per i giorni successivi, stimolando gli alunni a prendersi cura della propria pianta e a farla crescere adeguatamente, annaffiandola e trapiantandola all'occorrenza.

Dall'alto a sinistra:

Momenti diversi durante il trapianto in vasetto di una piantina di lattuga Gentilina. Lavorare con le mani per creare qualcosa di nuovo è stata un'esperienza molto apprezzata dagli alunni.

In basso a destra:

A fine trapianto seguiva la fase di "personalizzazione" del vasetto con l'aggiunta di un'etichetta su cui apporre il proprio nome.





OUTDOOR LEARNING: L'ATTIVITÀ NELL'ORTO DIDATTICO

Momento decisivo e strategico per imparare con l'esperienza, consolidare vecchi concetti e apprendere di nuovi. Diverse le tematiche affrontate: la biodiversità, l'influenza dell'ambiente, le caratteristiche morfologiche e riproduttive, l'utilizzazione dei prodotti, i benefici sulla salute.

Il gruppo classe muovendosi all'interno dell'orto veniva stimolato a osservare attentamente, a toccare e ad annusare alcuni organi delle piante per cogliere le differenze tra le diverse specie coltivate, in base a consistenza, tomentosità, colorazione (di foglie, frutti e radici), dimensione, aromi, ...

Gli alunni venivano continuamente esortati a porre o a rispondere a domande, mettendo così insieme le conoscenze del gruppo per apprendere di nuove.

A sinistra:

L'osservare le foglie di un cavolo cappuccio rovinate da un bruco dava lo stimolo a discutere assieme agli alunni degli organismi dannosi e utili per le piante e apprendere le diverse strategie di lotta, dalla biologica alla convenzionale.

A destra in alto:

Nelle piante di spinacio, attaccate dagli afidi (insetto dannoso), gli alunni erano affascinati dall'osservare anche la presenza delle coccinelle (insetto utile), che ne sono voraci predatrici.

Osservare per apprendere: gli alberi da frutto dalla fioritura all'allegagione sono in un momento molto interessante per osservare da vicino con una lente d'ingrandimento i diversi organi che compongono un fiore, per comprendere la formazione dei frutti e i meccanismi di riproduzione, per cogliere le differenze morfologiche e fenologiche tra le specie.





Da sinistra in alto:

Per rinforzare i concetti acquisiti e imparare con mano la tecnica, gli alunni mettevano a dimora alcune piantine di ravanella o lattuga in aiuole predisposte.



Da destra in alto:

L'attività nell'orto iniziava con la spiegazione di alcuni concetti chiave per apprendere le basi sulle tecniche di coltivazione, sulle caratteristiche edafiche e climatiche in cui vive una pianta, sugli organi principali, sul ciclo vitale, sulle modalità di propagazione, ecc.

Alcuni alunni prendono appunti per non dimenticare quello che si è appreso durante l'attività all'aperto.



UNITÀ DI RICERCA PER LE PRODUZIONI LEGNOSE FUORI FORESTA PLF - CASALE MONFERRATO (AL)



L'Unità di ricerca per le produzioni legnose fuori foresta (PLF) si occupa delle produzioni legnose fuori foresta per diverse utilizzazioni industriali (legno e prodotti derivati, biopolimeri, energia) con specie a rapido accrescimento (pioppo, salice, robinia, eucalitto), latifoglie nobili (noce, ciliegio) e conifere mediterranee, con particolare attenzione alla salvaguardia della biodiversità. Attività prevalenti: miglioramento genetico, tecniche colturali, difesa ecosostenibile, fitorisanamento, tecnologia del legno e valutazione economica delle produzioni.



Giuseppe Nervo (*Direttore PLF*)

Team operativo

Domenico Coalò (*Ricercatore PLF*)
Giulia Andreoletti (*Dietista*)
Andrea Copetta (*Tecnologo*)

Unità di ricerca
per le produzioni legnose fuori foresta
PLF - Casale Monferrato (AL)
Strada Frassineto 35
15033 - CASALE MONFERRATO
Tel: +39-06-61571001 - Fax: +39-06-61571030
E-mail: plf@entecra.it





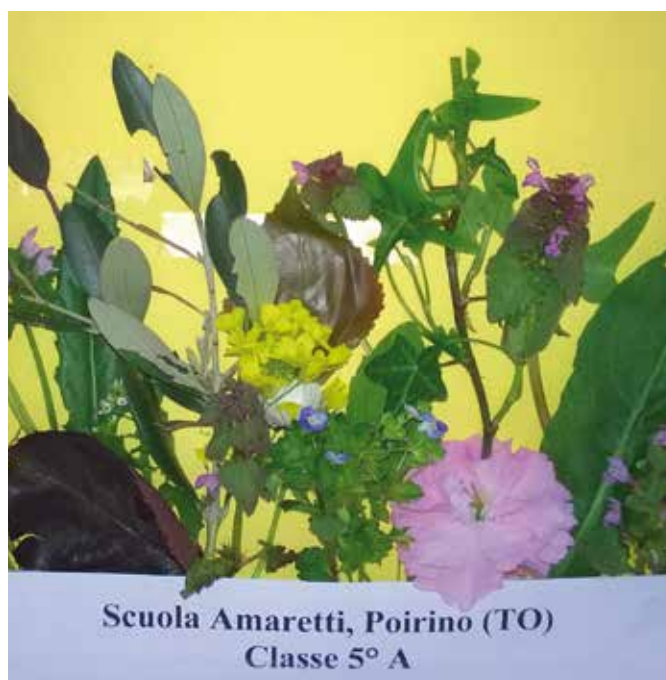
PRATO IDEALE

In alto:

Una bambina inserisce un'infiorescenza nella composizione che la classe sta producendo e che porterà a scuola.

In basso:

Composizioni finali di alcune classi.



Scuola Amaretti, Poirino (TO)
Classe 5° A



Scuola Rossignoli, Nizza Monferrato (AT)
Classe 3° B



Scuola di San Germano Vercellese, (VC)
Classe 2° A

ORTO TRAPIANTO VERTICALE

Dall'alto:

Andrea (tecnologo) illustra uno dei due orti verticali fatti con materiali di riciclo (bancali in legno per il trasporto delle merci).

I bambini toccano alcune delle piante presenti nell'orto verticale.



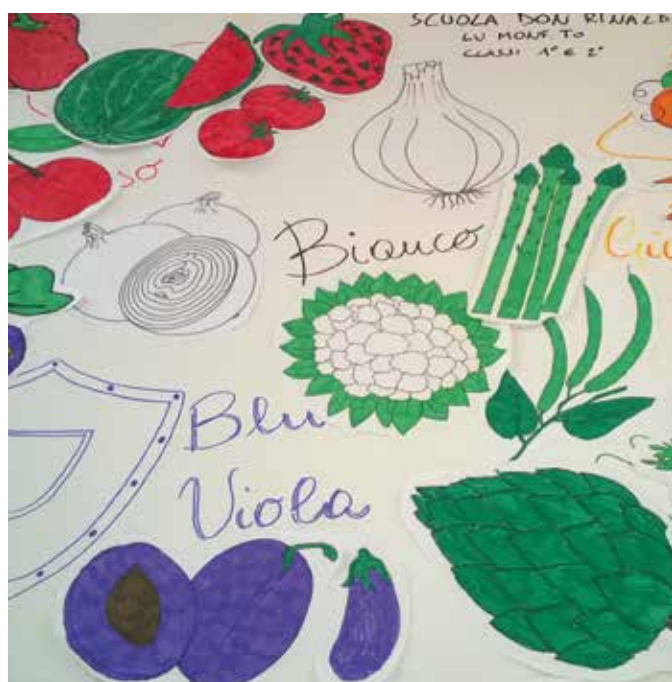
I bambini trapiantano in vasetti di torba compressa le piantine di pomodoro che si porteranno a casa.





COLORI MENU DELLA FRUTTA SPECIALE

Cartelloni, realizzati incollando le figure precedentemente colorate, vengono consegnati alla classe come elaborato didattico.



Dall'alto a sinistra:

Il cartellone rivela il quantitativo di litri d'acqua che vengono usati per produrre una porzione delle diverse pietanze.

Le squadre preparano la comanda consultando il menù che è stato dato loro. Scopo del gioco è ordinare il pranzo che preveda il minor consumo di acqua scegliendo per ogni portata l'alimento per la cui produzione è stata usata meno acqua; considerando anche il consumo di acqua che prevedono il trasporto, la conservazione, l'igiene etc.

Giulia (dietista) introduce l'argomento acqua come bene comune, spiegando quanto sia importante l'uso per la produzione dei cibi, non sprecare l'acqua durante l'uso domestico ed evitarne l'inquinamento.



ATTIVIAMO I SENSI GIOCHI ALL'APERTO

Dall'alto:

I bambini bendati devono riconoscere le erbe aromatiche presenti nei bicchieri usando tatto e olfatto.

I bambini, divisi per squadra, scrivono su un cartoncino gli aggettivi della frutta mangiata. Quanti più aggettivi per ognuno dei cinque sensi corretti trova ogni squadra, tanti più punti vengono collezionati.

Giochi sulla frutta all'aria aperta.



MELA	TATTO	VISTA	UDITO	OLFATO	GUSTO
MELA	USCIA	ROSSO		PROFUMATA	DOLCE
ARANCIA	ARANCIONE			PROFUMATA	ASPRO
	TATTO	UDITO	VISTA	OLFATO	GUSTO
MELA				PROFUMATA	



LA SERRA

In basso da sinistra:

I bambini possono osservare le differenze tra le diverse specie e varietà di piante. In questa immagine stanno osservando e toccando diverse varietà di lattuga (*Lactuca sativa* L.).

Gli studenti toccano e odorano le piante aromatiche cercando di riconoscerle, mentre altri si accorgono che le foglie delle cipolle sono cave all'interno, mentre quelle del porro sono lanceolate e non cave.

In alto:

Il benvenuto presso la struttura PLF di Casale M.to. In serra sono stati coltivati diversi ortaggi per valutarne lo sviluppo rispetto a quelli dell'orto e come ausilio didattico nelle eventuali giornate di pioggia.

Confrontiamo le foglie: alcune sono pelose, morbide e calde (melanzane) altre lisce e fredde (peperoni) altre hanno peli rigidi o pungenti (zucchini).





L'ORTO

Dall'alto:
Panoramica dell'orto all'inizio di maggio.

I bambini osservano le piante non commestibili dell'orto che attirano le farfalle (*Verbena bonariensis*) e le api (*Achillea millefolium*, *Stachys byzantina*) e toccano le foglie morbide come un peluche di *Stachys byzantina*.



Dall'alto:
I bambini toccano e osservano le piante di diverse varietà di lattuga.

I bambini toccano e odorano alcune delle piante aromatiche presenti nell'orto quali malva, borragine, origano, dragoncello, erba San Pietro e melissa.



UNITÀ DI RICERCA PER L'ORTICOLTURA ORL - MONTANASO LOMBARDO (LO)



L'Unità di ricerca per l'orticoltura (ORL) svolge ricerche finalizzate al miglioramento genetico per resistenza a malattie e qualità del prodotto di specie orticole. Tali obiettivi sono perseguiti utilizzando metodi convenzionali e biotecnologici quali colture in vitro e genetica molecolare per lo sviluppo di mappe genetiche e marcatori molecolari. Le principali specie studiate sono: asparago, cipolla, fagiolo, melanzana e radicchio. L'attività ha originato risultati scientifici di rilevanza internazionale. L'ORL collabora ad iniziative per il sequenziamento del genoma di asparago e melanzana; ha coordinato la sperimentazione varietale delle specie orticole delle Regioni Lombardia e Piemonte, aggiornando la lista delle varietà raccomandate per la coltivazione in biologico e convenzionale. Negli ultimi anni è stata intensificata l'attività di conservazione e valorizzazione di varietà locali orticole e/o accessioni di specie affini utilizzate per il miglioramento genetico delle specie d'interesse.



Giuseppe Leonardo Rotino (*Direttore ORL*)

Team operativo

Massimo Schiavi (*Ricercatore ORL*)
Tania Baroni (*Dietista*)
Chiara Forti (*Tecnologo*)

Unità di ricerca per l'orticoltura
ORL - Montanaso Lombardo (LO)
Via Pallese 28
26836 - MONTANASO LOMBARDO
Tel: +39-0371-68171 - Fax: +39-0371-68172
E-mail: orl@entecra.it





LE PIANTE AROMATICHE: "LA PARETE VERTICALE" PARETE VERDE

La nostra parete verticale è stata realizzata utilizzando sacche in feltro, appese ad una struttura di legno. Questa struttura ha una particolarità: basta annaffiare le file superiori per bagnare tutte le piante: il feltro ha la capacità di condurre l'acqua! Bambini e insegnanti sono rimasti meravigliati dalla nostra parete verticale!



LE PIANTE AROMATICHE: "LA NOSTRA SIEPE DI ERBE AROMATICHE"

Le erbe aromatiche sono piante "speciali" perché profumano, colorano e insaporiscono i nostri piatti. I bambini hanno scoperto le caratteristiche delle nostre erbe aromatiche utilizzando i cinque sensi.





Alla pagina accanto in alto a destra:

I bambini durante la raccolta delle piante aromatiche.
Quanti profumi nella nostra serra!

Il nostro orto ha ospitato diverse specie di erbe aromatiche. Basilico rosso, timo limone, salvia bicolor, santolina, salvia, erba cipollina e rosmarino: ecco il raccolto dei nostri ospiti!

Per ogni classe ospite abbiamo precedentemente preparato il cartellone "La nostra siepe di erbe aromatiche" da riempire con i colori e i profumi delle nostre erbe...

In alto a sinistra:

I bambini durante la raccolta delle piante aromatiche.
Quanti profumi nella nostra serra!

Altri esempi di cartelloni "La nostra siepe di erbe aromatiche".





LA MERENDA

Dall'alto:

Mentre i bambini si lavano le mani dalla terra noi prepariamo tagliata la frutta: dopo tanto lavoro, che fame!

Con il sole: merenda all'aperto!

Dall'alto:

Tavola ricca di colori, sapori e salute. Sotto gli occhi increduli delle insegnanti i nostri bambini hanno consumato da aprile a giugno più di 4 quintali di frutta!

Anche la merenda è stata un successo! Per non dimenticare nulla i bambini hanno disegnato la frutta e la verdura che hanno degustato.





EDUCAZIONE ATTIVITA': LA STAGIONALITA' DI FRUTTA E VERDURA

In alto:

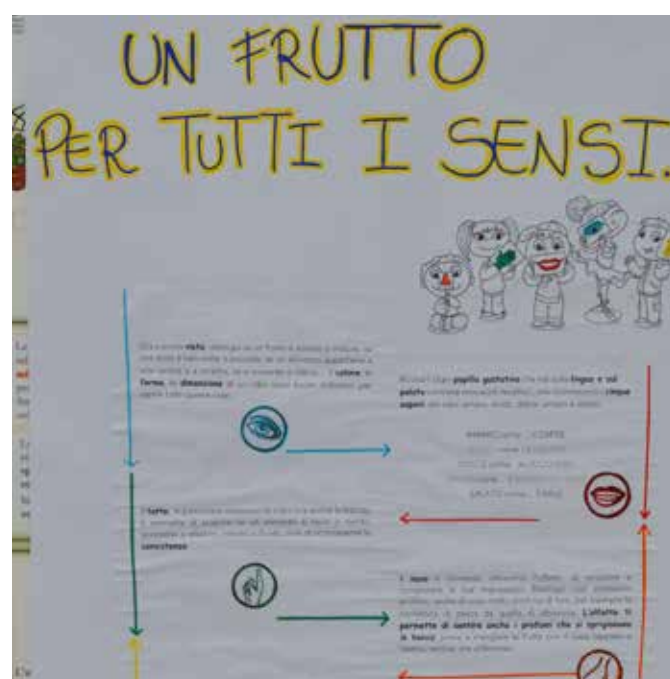
Per diventare "degustatori di frutta e verdura" è importante (ri)scoprire i 5 sensi: strumenti fondamentali per conoscere quello che mangiamo.

In basso:

Prima della merenda i bambini sono stati invitati a "Fare la spesa" seguendo e spesso scoprendo la stagionalità della frutta. I bambini dovevano inserire le tesserine rappresentanti i frutti in 4 grandi cesti, uno per stagione.

In alto:

Il cestino dell'autunno e il cestino dell'estate: pronti per essere riempiti di frutta e verdura di stagione.





BAMBINI ALL'OPERA

Dall'alto:

Piantine di insalata "personali" pronte per essere portate a casa, coltivate e mangiate!

Ciascun bambino ha trapiantato una piantina di insalata da portare a casa.

"Mettere le mani nella terra", un'azione che si è dimostrata scoperta, stupore, gioco, per tutti gli alunni (schizzinosi e timorosi inclusi!).

Nelle giornate con le classi più numerose (siamo arrivati a 100 bambini insieme!) abbiamo ricevuto l'aiuto dei nostri colleghi. Divertimento assicurato anche per loro!





I bambini hanno imparato a prendersi cura del seme e della piantina. Hanno provato a seminare, trapiantare, annaffiare...come dei veri orticoltori!



In alto e in basso:

L'interesse e l'entusiasmo dei bambini è stato travolgente. Molti di loro, muniti di quaderni e matite, hanno disegnato ortaggi, piante aromatiche e preso molti appunti.



UNITÀ DI RICERCA PER LA MAISCOLTURA MAC - BERGAMO



L'Unità di Ricerca per la Maiscoltura (MAC) si occupa della genetica e fisiologia del mais da foraggio e da granella con attività prevalenti nei settori del miglioramento genetico, selezione varietale per resistenza e adattabilità, qualità nutrizionale e sicurezza alimentare del prodotto, con particolare riferimento al mantenimento e alla valorizzazione delle risorse maidicole locali e di accessioni d'interesse europeo.



Carlotta Balconi (*Direttore MAC*)

Team operativo

Chiara Lanzaova (*Ricercatore MAC*)

Sara Paris (*Dietista*)

Marco Coldani (*Tecnologo*)

Andrea Bossi (*Collaboratore MAC*)

Unità di ricerca per la maiscoltura
MAC – Bergamo
Via Stezzano 24
24126 - BERGAMO
Tel: +39-035-313132 - Fax: +39-035-316054
E-mail: mac@entecra.it





PARTE DIDATTICA E GALLERIA DIDATTICA

La prima parte dell'attività, di tipo didattico, è stata supportata dalla competenza del tecnologo e della dietista.

La biologia della pianta è stata la prima tematica trattata. Mostrando un campione di pianta di mais è stato chiesto agli alunni di descriverne gli organi principali, le loro funzioni e a seconda del livello scolastico, di illustrare quanto loro noto riguardo al ciclo riproduttivo.

Questo step preliminare ha permesso di valutare sommariamente il livello di preparazione degli alunni e scegliere, in seguito, le modalità didattiche più efficaci. Successivamente, con il supporto della galleria didattica sono stati approfonditi:

- a) il rapporto tra la pianta e l'ambiente (suolo, substrati di coltura, sostanze nutritive, bilanci energetici, clima e stagionalità);
- b) il compostaggio;
- c) l'importanza e il ruolo dei microorganismi nei cicli bio-geo-chimici;
- d) la biodiversità (i diversi caratteri che distinguono le varietà);
- e) il significato di addomesticazione delle piante (mostrando l'esempio teosinte- mais) a favore dello sviluppo agricolo e del miglioramento dei prodotti;
- f) la diversità negli ortaggi.



REALIZZAZIONE DEGLI ERBARI: RACCOLTA DEI CAMPIONI

È stato creato insieme agli alunni un erbario, elaborato come un cartellone utilizzando piante aromatiche e fiori di campo che crescono naturalmente attorno alla zona dedicata all'orto didattico.

Con questi cartelloni (uno per classe) è stata poi realizzata la foto di gruppo.





DEGUSTAZIONE, MOMENTI DI GIOCO E "FRUTTO RICORDI"

Al laboratorio dei cinque sensi è seguito un breve intervallo, durante il quale gli alunni hanno degustato una merenda a base di frutta ed hanno potuto dedicarsi al gioco libero o scrivere liberamente pensieri e disegni su di un diario, nominato "Frutto Ricordi".





LABORATORIO DEI 5 SENSI

Durante questo laboratorio sensoriale, gli alunni sono stati suddivisi in gruppi e con il supporto delle insegnanti sono stati guidati alla scoperta della frutta e della verdura, con l'utilizzo dei cinque sensi. Al termine del percorso, è stato chiesto agli alunni di confrontarsi, scambiandosi reciprocamente le diverse esperienze sensoriali acquisite.





LABORATORIO DI CAMPO

Il laboratorio di campo è suddivisibile in esperienze, riassumibili come di seguito.

1. Osservazione dell'Orto didattico e della Parete verde
Seguendo un percorso tracciato all'interno dell'Orto didattico, i ragazzi hanno scoperto le diverse tecniche per realizzarlo (macchinari, distribuzione spaziale, irrigazione, controllo delle piante infestanti degli insetti dannosi e degli insetti utili). Durante le osservazioni hanno anche avuto occasione di conoscere le piante da orto, descriverne gli organi e distinguerne le parti eduli.





L'ultima parte del percorso, rappresentata dalla parete verde, ha offerto spunti di riflessione riguardo le tematiche della gestione dello spazio in aree fortemente antropizzate.

2. Esperienza con le Aromatiche

La seconda esperienza sensoriale è stata la scoperta delle piante aromatiche e del loro utilizzo.

3. Realizzazione degli erbari – Raccolta dei campioni

È stato creato insieme agli alunni un erbario, elaborato come un cartellone, utilizzando le piante aromatiche e fiori di campo che crescono naturalmente attorno alla zona dedicata all'orto didattico.



Con questi cartelloni (uno per classe) è stata poi realizzata la foto di gruppo.

4. Laboratorio di trapianto

Questo laboratorio si è svolto in un'area, adiacente all'orto dimostrativo, appositamente allestita. Ogni alunno ha trasferito una piantina da orto, dal semenzaio ad un vasetto (o in piena terra a seconda delle condizioni meteo), tramite una semplice operazione di travaso (o trapianto). La piantina ha costituito poi il regalo che l'alunno ha portato a casa, come premio per l'attenzione e l'impegno per il lavoro svolto.



UNITÀ DI RICERCA PER LA FRUTTICOLTURA FRF - FORLÌ



L'Unità di ricerca per la frutticoltura (FRF) si occupa delle principali specie frutticole, con attività di ricerca prevalente nei settori del miglioramento genetico, finalizzato alla innovazione varietale per caratteristiche agropomologiche e resistenza alle principali avversità biotiche e abiotiche, e con particolare riferimento alla valutazione di nuove varietà e portinnesti, salvaguardia e caratterizzazione del germoplasma frutticolo tradizionale regionale e valorizzazione delle migliori risorse genetiche.



Alessandro Liverani (*Direttore FRF*)

Team operativo

Giuseppina Caracciolo (*Ricercatore FRF*)
Carolina Poli (*Dietista*)
Mattia Cacchi (*Tecnologo*)

Unità di ricerca per la frutticoltura
FRF – Forlì
La Canapona 1bis
47122 - FORLÌ
Tel: +39-0543-89428 - Fax: +39-0543-89077
E-mail: frf@entecra.it





DIDATTICA

Dall'alto:
I bambini partecipano attivamente alla discussione con la dietista Carolina Poli.

Spiegazione del poster sul post-raccolta e sulla stagionalità dei frutti.



Dall'alto:
La gallery didattica nei giorni di sole veniva illustrata all'aperto.

Nei giorni di pioggia la gallery didattica veniva illustrata tramite una presentazione power point all'interno dell'istituto.





ORTO

In basso a sinistra:

Una panoramica dell'orto; un gruppo di alunni sta facendo il giro all'interno dell'orto mentre l'altro gruppo (lo si vede dietro alle piante) è impegnato con la spiegazione della gallery didattica.

Dall'alto:

Gli alunni stanno guardando l'orto realizzato nella nostra struttura. Il bambino con la maglia verde ha in mano una capsula Petri all'interno della quale erano presenti i semi della lattuga.

In basso a destra:

Il tecnologo Mattia Cacchi illustra ai bambini le diverse tipologie di ortaggi, le loro caratteristiche e il loro utilizzo in cucina.





SIEPE VERDE

Dall'alto:

Gli alunni aspettano il loro turno per attaccare le foglie raccolte dalla siepe verde sul cartoncino predisposto.

I bambini, dopo aver completato il cartoncino con le foglie raccolte, firmano il loro lavoro con pennarelli colorati.



Dall'alto:

Un'alunna controlla il lavoro realizzato e lo personalizza.

La dietista Carolina Poli aiuta i bambini a sistemare le foglie sul cartoncino.



PARETE VERDE MERENDA

La parete verde acquisita grazie al progetto Frutta Nelle Scuole realizzata con erbe aromatiche, alcune essenze ortive e piante anti-smog.



Una ricca merenda a base di frutta fresca: melone, fragole, ciliegie e mele; inoltre venivano forniti anche succhi con almeno il 70% di frutta.





SEMINA

In basso a sinistra:

Agli alunni inoltre veniva data una piantina di fragola da trapiantare e successivamente da portare a casa come ricordo della giornata. In questa foto il tecnologo Mattia Cacchi sta distribuendo le piantine agli alunni.

In alto:

Gli alunni impegnati nel trapianto di piantine di basilico utilizzano bastoncini e filo per trapiantare le piantine in fila.

In basso a destra:

I bambini mostrano il vasetto della piantina che hanno trapiantato.



ALTRO

Sopra:
Gli alunni si sono seduti nel prato in attesa di fare
merenda con la frutta.

Sotto:
Le maestre mostrano con orgoglio il lavoro della
"siepe verde" realizzato dagli alunni e l'attestato
di partecipazione della classe al progetto
Frutta nelle Scuole.



UNITÀ DI RICERCA PER LA FLORICOLTURA E LE SPECIE ORNAMENTALI FSO - SANREMO (IM)



L'Unità di ricerca per la floricoltura e le specie ornamentali (FSO) si occupa di specie floricole, ornamentali, officinali, aromatiche e da essenza con attività prevalente nei settori della genetica, della difesa, delle tecniche colturali, della propagazione, con particolare riferimento alla conservazione e valorizzazione del germoplasma mediterraneo ed alla qualità e sostenibilità delle coltivazioni.



Barbara Ruffoni (*Direttore FSO*)

Team operativo

Claudio Cervelli (*Ricercatore FSO*)
Irene Traverso (*Dietista*)
Laura De Benedetti (*Tecnologo*)
Cristina Borghi (*Collaboratore*)

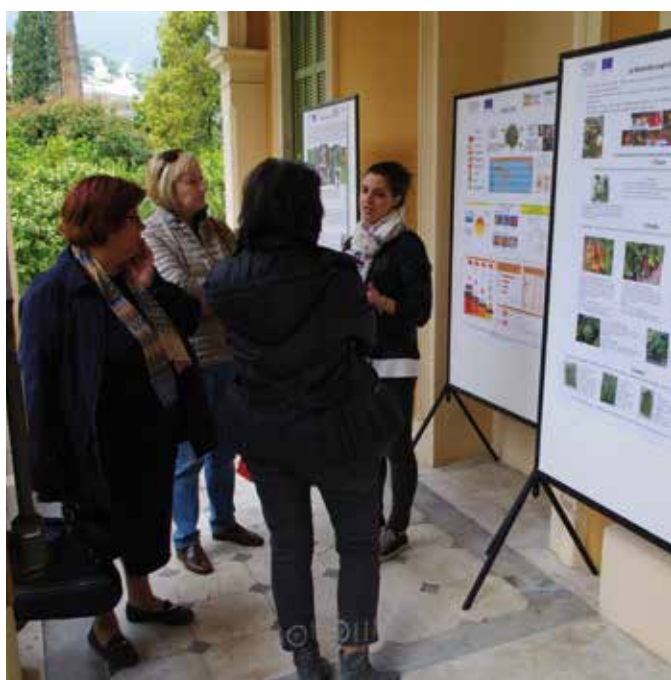
Unità di ricerca
per la floricoltura e le specie ornamentali
FSO - Sanremo (IM)
Corso degli Inglesi 508
18038 - SAN REMO
Tel: +39-0184-69481 - Fax: +39-0184-694856
E-mail: fso@entecra.it





GALLERY DIDATTICA

Visione dei poster da parte degli insegnanti.





PARETE VERDE

In alto:
Allestimento permanente con piante aromatiche.

In basso:
Materiale per la preparazione dell'erbario.





ORTO DIDATTICO

In alto a sinistra:
Il profumo delle aromatiche.



In alto a destra:
Passeggiando nell'orto.



In basso:
Visita all'orto e alla parete verde.



DEGUSTAZIONE FRUTTA

Dall'alto:
Il gioco della frutta.

L'assaggio della frutta.



Dall'alto:
Il gioco della frutta: i giudizi dei bambini.

La premiazione dei vincitori del gioco della frutta.





BIODIVERSITÀ FRUTTI DA SCOPRIRE

Illustrazione della biodiversità nelle piante attraverso
esposizione di frutta, verdura e legumi.

In basso a sinistra:

Esempi di biodiversità e prodotti tipici regionali.



LABORATORIO: IL SUOLO CHE VIVE

Dall'alto:
L'attività di invasatura delle piantine nel laboratorio.

Invaso delle piantine di salvia.



Dall'alto:
Invaso delle piantine di salvia.

La composizione dell'erbario.



UNITÀ DI RICERCA PER IL VIVAISMO E LA GESTIONE DEL VERDE AMBIENTALE ED ORNAMENTALE • VIV - PESCIA (PT)



L'Unità di ricerca per il vivaismo e la gestione del verde ambientale ed ornamentale (VIV) 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.



Gianluca Burchi (*Direttore VIV*)

Team operativo

Beatrice Nesi (*Ricercatrice VIV*)
Flavia Maragno (*Dietista*)
Domenico Prisa (*Tecnologo*)

Unità di ricerca per il vivaismo e la gestione del
verde ambientale ed ornamentale (VIV)
Via dei Fiori 8
51017 - PESCIA
Tel: +39-0572-451033 - Fax: +39-0572-453309
E-mail: viv@entecra.it





ATTIVITÀ IN AULA

Dall'alto:

La foto mostra uno dei momenti salienti della attività svolta dai bambini nell'aula Magna del VIV in cui la nutrizionista spiega l'importanza della frutta nell'alimentazione e la sua stagionalità.

Nella foto la nutrizionista spiega ai bambini cosa significa alimentarsi in modo sano; in particolare fa riferimento all'importanza di effettuare 5 pasti giornalieri e di mangiare un frutto ad ogni pasto.



PARETE VERDE

Particolare della parete verticale allestita presso la struttura VIV. Per la sua realizzazione sono state impiegate piantine di timo, lamium, pomodoro e fragola. I bambini hanno potuto osservare la diversa forma delle foglie e la differente colorazione dei fiori e dei frutti.



Dall'alto:

La foto mostra i bambini in visita al VIV davanti alla parete verticale dove viene spiegato loro come si costruisce questo tipo di struttura e il tipo di piante utilizzabili.

La foto mostra uno dei momenti salienti dell'attività alla parete verticale: i bambini mostrano curiosità per questo tipo di struttura e per il suo utilizzo.





MERENDA

In alto:

La foto mostra la varietà e le colorazioni dei frutti e delle verdure che di lì a dopo verranno offerti ai bambini in visita al VIV.

In basso:

Le foto mostrano uno dei momenti in cui il team del VIV aiuta i bambini nella scelta della frutta.





TRAPIANTO PIANTINE

Particolare del trapianto in vaso di piantine di basilico: la foto mette in risalto la curiosità dei bambini verso la tecnica del trapianto e l'utilizzo del substrato impiegato.



Dall'alto:

La foto mostra uno dei momenti in cui bambini sono impegnati nell'attività del trapianto e il loro entusiasmo al momento di inserire la piantina di prezzemolo in vaso.





ORTO DIDATTICO

In alto:

Si evidenzia uno dei momenti dell'attività nell'orto didattico in cui i bambini sono impegnati nel trapianto di piantine di pomodoro in pieno campo.

In basso:

La foto mette in risalto il momento del trapianto del pomodoro in un'area prestabilita dell'orto didattico.





In basso a destra:

La foto mostra uno dei momenti della didattica all'interno dell'orto, in cui i bambini imparano a conoscere il diverso tipo di piante da utilizzare nell'allestimento di un orto e il loro ciclo di coltivazione.

In basso a sinistra:

Nella foto si osservano i bambini impegnati nell'operazione di impalatura e legatura di piantine di pomodoro.

In alto:

La foto mette in risalto il momento del trapianto effettuato dai bambini nel corso delle visite al VIV.



UNITÀ DI RICERCA PER LA VITICOLTURA VIC - AREZZO



L'Unità di ricerca per la viticoltura (VIC) sviluppa attività di ricerca sulla valorizzazione delle varietà di vite, sulle tecniche di coltivazione e difesa, sulle relazioni tra caratteristiche dei suoli e qualità delle uve e del vino con particolare riferimento agli ambienti di coltivazione dell'Italia centrale.

Si riconosce e ringrazia la fattiva collaborazione del Centro di ricerca per la selvicoltura (SEL) di Arezzo nello svolgimento delle attività effettuate dal VIC nel programma MA-FNS.



Paolo Storchi (*Direttore VIC*)

Team operativo

Paolo Valentini (*Tecnologo VIC*)
Sandra Bonannini (*Dietista*)
Rita Perria (*Tecnologo*)

Unità di ricerca per la viticoltura (VIC)
Viale Santa Margherita 80
52100 - AREZZO
Tel: +39-0575-353021 - Fax: +39-0575-353490
E-mail: vic@entecra.it





GALLERIA DIDATTICA

Dall'alto:

Divisi a gruppo si gioca a chi riesce a comporre più parole a tema: ortaggi/piante aromatiche.

Si discute della stagionalità della frutta, osservando e commentando il calendario consegnato.

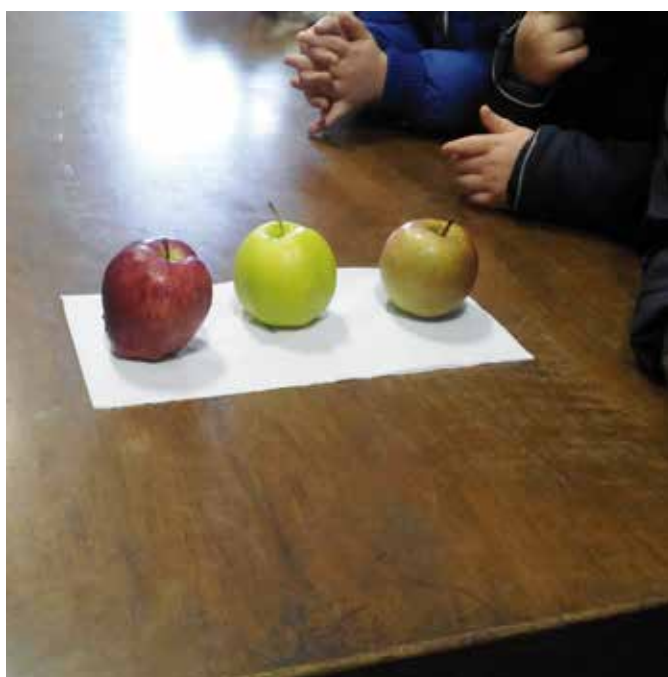




Dall'alto:

Partendo dalle differenze del colore delle mele, si parla di biodiversità.

Si portano a scuola le piantine preparate durante le attività dell'orto.



Al termine delle attività viene consegnato un sacchetto contenente la frutta e il calendario della stagionalità della frutta.





SIEPE DELL'ORTO

Siepe dell'orto tridimensionale,
riciclando i vasetti dello yogurt.



ATTIVITÀ NELLE SCUOLE

Dall'alto:

Ai bambini è stata proposta un'attività di manipolazione della frutta tramite la preparazione di spiedini di frutta.

Ai bambini è stata proposta un'attività sensoriale tramite riconoscimento della frutta dal gusto.





ORTO DIDATTICO

Dall'alto:

La cura dell'orto: si innaffiano i pomodori appena trapiantati.

In basso a sinistra:

Nasce l'orto: si trapiantano i sedani.

In basso a destra:

Lavoriamo nell'orto: i pomodori devono essere legati a un sostegno e impariamo a fare i nodi.



Nasce l'orto: si trapiantano i sedani legati a un sostegno e impariamo a fare i nodi.



Nasce l'orto: è tempo di piantare il cavolo cappuccio.



UNITÀ DI RICERCA PER L'ORTICOLTURA ORA - MONSAMPOLO DEL TRONTO (AP)



L'Unità di ricerca per l'Orticoltura (ORA) ha sede operativa a Monsampolo del Tronto (AP), nella zona costiera della regione Marche, dispone di un'azienda agricola sperimentale di 20 ettari ed è dotata di laboratori di biologia molecolare e biochimica. La struttura ORA ha una lunga esperienza nella ricerca finalizzata al breeding e al miglioramento genetico (convenzionale e biotecnologico) di diverse specie orticole, tra cui pomodoro, melone, melanzana, lattughe, cavolfiore, peperone, carciofo, ecc.



Nazzareno Acciarri (*Direttore ORA*)

Team operativo

Nadia Ficcadenti (*Ricercatrice ORA*)

Sara Sestili (*Ricercatrice ORA*)

Marco Giuli (*Dietista*)

Maria Silvia Sebastiani (*Tecnologo*)

Unità di ricerca per l'orticoltura (ORA)
Via Salaria 1
63030 - MONSAMPOLO DEL TRONTO (AP)
Tel: +39-0735-701706 - Fax: +39-0735-703684
E-mail: ora@entecra.it





GALLERY DIDATTICA E ATTIVITA' IN AULA

Durante la visione dei poster della gallery didattica e di alcuni video sulla digestione degli alimenti gli studenti sono stati stimolati a riflessioni sull'importanza di mangiare frutta e verdura, soprattutto colorata, e sulla grande varietà di scelta poiché molte parti della pianta sono edibili.



PARETE VERDE SIEPE AROMATICA

Insieme agli studenti, divisi per classi, sono stati realizzati dei cartelloni con le foglie delle piante aromatiche e delle piante dell'orto scelte e raccolte direttamente dalla parete verde. I cartelloni, dopo essere stati fotografati, sono stati consegnati alle insegnanti per essere riportati a scuola.





RICREAZIONE CON LA FRUTTA

Durante la merenda gli studenti venivano spronati ad assaggiare i diversi tipi di frutta e verdura che riuscivamo ad offrirgli. La frutta, acquistata sempre fresca, rispecchiava la stagionalità e la tipicità della nostra Regione. Aiutandoci con i tagliamela abbiamo sicuramente facilitato l'assaggio di diverse varietà di mele.



ESPERIENZE SENSORIALI

Attraverso le esperienze sensoriali volevamo far capire agli studenti che è proprio vero che "si mangia con gli occhi". Quindi, abbiamo organizzato un gioco nel quale i bambini divisi a squadre (o in classi) e bendati (esclusione della vista), dovevano riconoscere dalla forma e dalla consistenza un frutto o un ortaggio e dall'odore le piante aromatiche. Per gli ortaggi più "difficili" (potevano essere confusi con altri) venivano coinvolte anche le insegnanti ed i bambini ne erano molto divertiti.





L'ORTO DIDATTICO

La visita all'orto didattico è stata svolta con una iniziale descrizione dell'orto e una breve spiegazione sulla biodiversità, ed è proseguita con il riconoscimento di alcune piante (es. differenza tra aglio e cipolla) e dell'odore delle piante aromatiche. Infine, grazie all'utilizzo degli attrezzi acquistati appositamente per i bambini, gli studenti hanno "costruito il loro orto", piantando e poi annaffiando le piantine nel modo corretto. Questa è stata sicuramente l'attività più gradita dai bambini.





UNITÀ DI RICERCA PER LE PRODUZIONI ENOLOGICHE DELL'ITALIA CENTRALE ENC - VELLETRI (RM)



L'attuale Unità di ricerca per le produzioni enologiche dell'Italia centrale (ENC) fu istituito nel 1891 come Regia Cantina Sperimentale, grazie al senatore Menotti Garibaldi.

Si riportano di seguito le principali attività:
elaborazione di tecniche innovative di

vinificazione;

sperimentazione di tecniche innovative
d'appassimento e produzione di vini passiti;
tecniche innovative per la produzione di succhi
d'uva e di altri frutti;

estrazione e determinazione dei composti
nutraceutici e funzionali di uva, mosto, vino e
succhi e dei sottoprodotti della vinificazione;
isolamento di ceppi di lieviti di interesse enologico;
precision farming per il controllo dei parametri
quali-quantitativi enochimici;
studio dell'ambiente vitivinicolo in relazione ai
cambiamenti climatici;
collaborazione con l'Università di Yong Dong della
Corea del sud.



Francesca Cecchini (*Direttore incaricato ENC*)

Team operativo

Maria Cecilia Serra (*Tecnologo ENC*)
Filomena Cristofano (*Dietista*)
Barbara Giannini (*Tecnologo*)

Unità di ricerca per le produzioni enologiche
dell'Italia centrale (ENC)
Via Cantina Sperimentale 1
00049 - VELLETRI (RM)
Tel: +39-06-9639027 - Fax: +39-06-9634020
E-mail: enc@entecra.it





ORTO VERTICALE

Applicazione dei concetti compresi con l'osservazione degli ortaggi alle piante officinali.

Nell'orto verticale sono state introdotte piante officinali e fragole. L'attività didattica si è svolta con il coinvolgimento dei bambini nella descrizione ed il riconoscimento degli odori delle erbe; agli alunni è stato poi chiesto di associare le erbe maggiormente conosciute ai cibi.



Riconoscimento attraverso olfatto e tatto (sempre a occhi chiusi) di menta limoncina chiedendo di riconoscere i due diversi odori. Al gioco hanno partecipato anche le insegnanti che sono state "interrogate" dai bambini.

La descrizione di odori combinati tra loro ha particolarmente interessato i bambini; oltretutto, chiedere alle insegnanti di descrivere gli odori contenuti nella menta limoncina ha creato una relazione con gli adulti da poter continuare anche in famiglia. Così, il gioco degli aromi porta il discorso alimentazione all'interno della vita quotidiana. L'odore riconosciuto maggiormente è stato quello della menta, mentre l'odore del limone è stato spesso scambiato con quello dell'arancia o della fragola.

Attraverso l'osservazione diretta, si riconoscono le tipologie di foglia: intera, seghettata, composta. I bambini hanno raccolto diverse foglie di erbe aromatiche e ne hanno descritto le differenze, anche in riferimento al diverso clima dove le piante crescono (rosmarino, salvia, basilico).



ORTO ORIZZONTALE LA RACCOLTA

Raccolta di stagione:

i bambini dovevano raccogliere un ortaggio di stagione presente nell'orto. Sono state fatte notare le caratteristiche dei diversi ortaggi (da foglia, da radice, da tubero), nonché l'odore caratteristico della verdura appena raccolta.



Raccolta tardiva:

i bambini hanno raccolto anche verdure in surmaturazione nelle quali sono state fatte notare la diversa consistenza e quindi l'impossibilità di mangiarla e la presenza dei semi che servono a iniziare il nuovo ciclo vitale della pianta.





FRUTTI DA SCOPRIRE: GIOCO SENSORIALE "L'ABC DEL TATTO"

Sono stati predisposti 5 sacchetti con all'interno un frutto o un ortaggio. I bambini inserivano la mano nel sacchetto e con l'ausilio del solo tatto dovevano indovinarne il contenuto. I bambini ne descrivevano anche la forma o la sensazione che il cibo rimandava loro.



GIOCO SENSORIALE "INDOVINA L'ODORE"

Predisposizione di 5 vasetti, contrassegnati da una lettera da A ad E, contenenti spezie o erbe secche.

I bambini utilizzando l'olfatto dovevano riconoscere l'erbetta o la spezia.





IL TAVOLO FRUTTOSO E IL FRUTTA BUS

Dall'alto:

Tavolo allestito per le visite presso la struttura ENC, con cesto di frutta e ortaggi misti, mele da offrire ai bambini per la merenda, mela renetta grigia di Torriana, barattoli con le spezie per il gioco "indovina l'odore", kit didattico per le insegnanti, barattoli con le fasi del compostaggio (fase iniziale – fase intermedia – fase finale) per spiegarlo ai bambini e mostrarlo dal vivo.

In basso a destra:

Frutta bus.





IMPARARE A RICONOSCERE ORTAGGI DI USO COMUNE UTILIZZANDO ESCLUSIVAMENTE OLFATTO E TATTO



Biodiversità dell'uomo e degli ortaggi: colore e morfologia. Per ogni gruppo sono stati scelti una bambina ed un bambino, identificandoli come individui della stessa specie. Al resto del gruppo è stato chiesto di descriverne le caratteristiche fisiche (altezza, colore dei capelli, colore degli occhi) e caratteriali (timido, vivace). Per estendere il concetto di biodiversità ai vegetali sono stati poi fatti osservare due peperoni di diverso colore, grandezza e forma ed è stato chiesto di descriverne le caratteristiche.

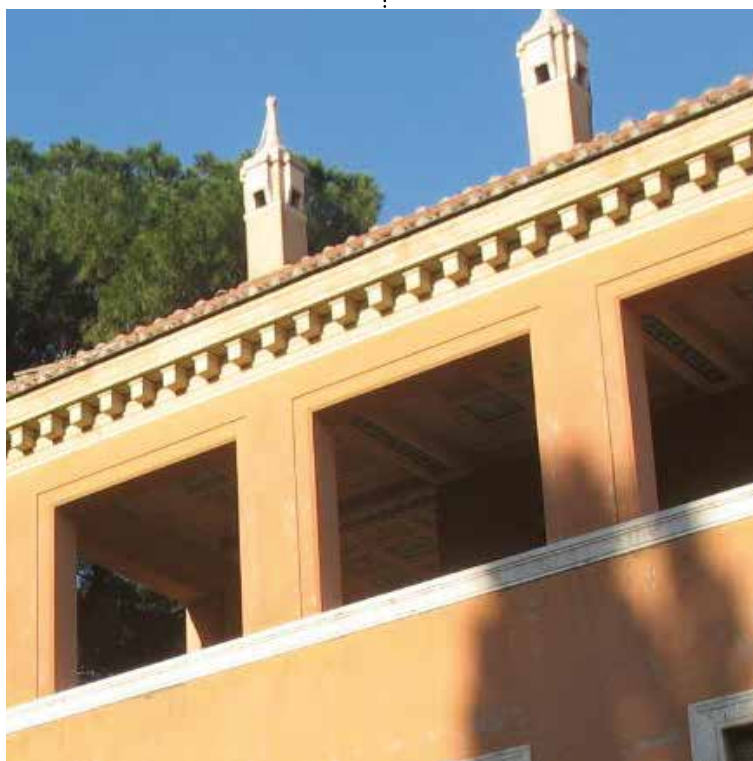
Biodiversità degli ortaggi: olfatto (odori cipolla rossa e bianca). Tenendo gli occhi chiusi sono state fatte annusare in sequenza una cipolla bianca ed una rossa a tutto il gruppo. Poi sono state chieste le caratteristiche dell'odore (aspro, dolce, gradevole, sgradevole, lieve, intenso).

Biodiversità degli ortaggi: tatto e olfatto (finocchio). E' stata spiegata la differenza tra liscio e ruvido toccando, rispettivamente, la propria mano e la corteccia dell'albero; quindi, tenendo gli occhi chiusi, i bambini dovevano descrivere le caratteristiche sensoriali e tattili di un finocchio. Dopo l'osservazione venivano suggeriti aggettivi per identificare l'ortaggio e si chiedeva di creare delle definizioni. Infine il riassunto di tutte le caratteristiche trovate ha portato, per deduzione, a riconoscere l'ortaggio.

Le risposte dei bambini sono state annotate in maniera anonima. Rispetto all'olfatto, la maggiore differenza evidenziata è quella tra "piacevole e sgradevole", mentre in pochi si sono soffermati a distinguere il dolce e l'aspro.

Rispetto al tatto la percezione più frequente è stata quella tra "grande e piccolo". Questi dati evidenziano quanto sia importante per i bambini moderni imparare a percepire quelle sensazioni tattili e olfattive nelle verdure ed in generale nel cibo che sono state in qualche modo offuscate dal grande consumo di cibi conservati o precotti. I bambini hanno coniato nuovi aggettivi come *rugoso*, *solleticoso*, *pieno di piante*... per definire il finocchio. Sono interessanti perché mettono in evidenza come già da una piccola osservazione guidata i bambini riescono ad approfondire il contatto con gli ortaggi.

CENTRO DI RICERCA PER LO STUDIO DELLE RELAZIONI TRA PIANTA E SUOLO RPS - ROMA



Il Centro di ricerca per lo studio delle relazioni tra pianta e suolo (RPS) si occupa dei rapporti tra pianta, atmosfera, acqua, suolo e microrganismi nei sistemi agricoli. Lo scopo è di sviluppare conoscenze di base ed applicate sul ruolo dei contesti culturali nei riguardi delle produzioni e comprendere i processi che regolano la crescita e lo sviluppo delle piante coltivate (es. cicli biogeochimici degli elementi, interazione pianta-ambiente, efficienza nutrizionale).



Anna Benedetti (*Direttore RPS*)

Team operativo

Maria Teresa Dell'Abate (*Ricercatrice RPS*)
Maria Rita Sanna (*Dietista*)
Rosanna Epifani (*Tecnologo*)

Centro di ricerca per lo studio
delle relazioni tra pianta e suolo (RPS)
Via della Navicella 2-4
00184 - ROMA
Tel: +39-06-7005413 - Fax: +39-06-7005711
E-mail: rps@entecra.it





GALLERY DIDATTICA REALIZZAZIONE SIEPE DIDATTICA

L'attività in oggetto ha previsto un'introduzione storica dell'RPS valorizzando sia la posizione, il Colle Celio, un sito tuttora ricco di vestigia del passato d'epoca romana e medioevale, che il compito istituzionale in campo agrario conferitogli con Regio Decreto del 1871. Ad avvalorare la missione in campo agrario del Centro è stato il rinvenimento della statua della Dea Cerere a testimonianza dell'esistenza di un anfiteatro votivo della dea, i cui devoti erano adibiti alla produzione di frutta e verdura fresca per la mensa dell'Imperatore.

A seguire, l'esposizione dei poster della gallery didattica, affrontando temi quali il suolo e i suoi microrganismi come elementi fondamentali per la nutrizione vegetale e la produzione di frutta e verdura.

Altri argomenti approfonditi sono stati il processo di compostaggio per la produzione di substrati di coltivazione, le piante aromatiche, gli ortaggi epigei ed ipogei, il ciclo di crescita di un albero da frutto, ed in particolare gli agrumi, per finire con il calendario della stagionalità dei frutti.



Alle insegnanti delle scolaresche è stato fornito un cartoncino con nastro biadesivo e gli alunni sono andati in giro per il giardino dell'istituto in cerca di diverse tipologie di foglie. L'attività ha avuto come obiettivo la realizzazione di una siepe che valorizzasse il concetto che ad ogni specie vegetale è associata una diversa foglia con diversi colori. Sono state infatti trovate foglie semplici e composte, con diversi tipi di lembo: ovato, cuoriforme e lanceolato. Rispetto al margine sono state trovate foglie ondulate, dentate, palmate, digitate e tripartite.





DISTRIBUZIONE FRUTTA

Nella zona ristoro, piccolo gazebo, è stata effettuata la distribuzione di frutta fresca, mele varietà Golden Delicious, fornite in spicchi o intere secondo richiesta. Al termine della degustazione la nutrizionista Maria Rita Sanna ha svolto un gioco che prevedeva di attribuire almeno 10 proprietà alla mela appena mangiata. Le proprietà erano relative al colore, odore, consistenza e gusto.



VISIONE ORTO DIDATTICO

Nell'orto le scolaresche hanno preso visione della struttura di verde pensile, simile ad una parete verde, con vasi di aromatiche, di un piccolo aratro ed alcuni strumenti che si usano nell'orto.

A seguire hanno visto le colture tipiche del nostro areale come il carciofo romanesco e le puntarelle, gli ortaggi ipogei come le carote e le patate, gli ortaggi da foglia come le insalate e quelli da fiore come i cavoli. Percorrendo il vialetto principale, nella seconda aiuola, hanno visto le diverse varietà di pomodoro con già pronti i tutori, i peperoni, le melanzane, i piselli e relativi tutori, il sedano, la bietola, alcune aromatiche tipo rosmarino, salvia e prezzemolo. Nel percorso hanno anche osservato alcuni alberi da frutto tipo susino, melo, pero e albicocco, alcuni già in fiore, e alberi di olivo.





TRAPIANTO E SEMINA

Alla scolaresca sono state assegnate palette, rastrelli, innaffiatori e delle piante da poter trapiantare nella zona dell'orto lasciata incolta e nella loro piena disponibilità. In fase di trapianto è stato spiegato che le piante vanno messe a dimora seguendo un filare, indicatogli tirando uno spago bianco, e a distanza di almeno 10-15 cm l'una dall'altra e di prestare particolare attenzione all'apparato radicale che non deve essere rovinato, pena il mancato attecchimento della coltura per mancato assorbimento dell'acqua dal terreno.

Le piantine sono state poste in piccole buche, con il fusticino bene in verticale, poi ricoperte comprimendo bene, ma con delicatezza, la terra intorno, assicurandosi che non restasse aria tra il pane di terra e il terreno dell'orto garantendo la giusta stabilità. Infine sono state annaffiate con generosità, non sopra la pianta, ma bagnando il terreno tutto intorno.





Le colture sono state, a seconda della disponibilità, lattuga, pomodori, cavoli, basilico, etc. Successivamente sono stati forniti anche dei semi da piantare in pieno campo. I semi sono stati: ceci, fagioli e lenticchie. Oltre alla semina in pieno campo è stata effettuata la semina in semenzai con substrato di coltivazione a base di compost. L'attività ha avuto come scopo quello di illustrare l'uso del punteruolo al posto delle palestre e rastrelli, considerando anche le ridotte dimensioni dei vasi del semenzaio.

Questa attività ha permesso di spiegare che le semine in semenzai, se posti in ambienti riscaldati e riparati, possono essere anticipate rispetto alle condizioni climatiche esterne. Ciò porterà ad avere disponibilità di piantine pronte da trapiantare appena ci saranno le condizioni ottimali per la messa a dimora in pieno campo.

I semi sono stati ceci, fagioli e lenticchie in numero di 2 a vaso alla profondità di circa 2cm. Date le favorevoli condizioni atmosferiche, i semenzai sono stati riposti in piena-aria.



CENTRO DI RICERCA PER LA FRUTTICOLTURA FRU - ROMA



Il Centro di Ricerca per la Frutticoltura (FRU) 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.

E' 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 ed al rilascio delle privative dei fruttiferi.



Davide Neri (*Direttore FRU*)

Team operativo

Elisa Vendramin (*Ricercatore FRU*)

Anna Maria Baracca (*Dietista*)

Elisa Costantini (*Tecnologo*)

Franco Giacchero (*Operatore Tecnico*)

Maria Raparelli (*Operatore Tecnico*)

Centro di ricerca per la frutticoltura (FRU)
Via di Fioranello 52
00134 - ROMA
Tel: +39-06-7934811 - Fax: +39-0679340158
E-mail: fru@entecra.it





CASCATA DELLE FRAGOLE

Le classi venivano accolte vicino alla cascata delle fragole composta da più di 100 piante appartenenti a 7 varietà diverse. Durante questo momento veniva presentato il centro e erano fissati i concetti di specie e varietà. Inoltre utilizzando l'etimologia della parola inglese strawberry veniva illustrata la tecnica della pacciamatura (la paglia posizionata sotto le piante di fragola per la protezione dei frutti).



GALLERY DIDATTICA (CICLO VITALE, CICLO STAGIONALE, BIODIVERSITÀ E DOMESTICAZIONE)

Questa attività si svolgeva prima e dopo la caccia al tesoro e illustrava i concetti di biodiversità, domesticazione, ciclo annuale e ciclo stagionale delle piante arboree. I bambini venivano condotti attraverso un viaggio lungo 10.000 anni che li portava a scoprire come l'azione dell'uomo abbia profondamente cambiato la forma, le dimensioni ed il sapore di ciò che noi mangiamo oggi.

Utilizzando l'albero delle stagioni è stato possibile visualizzare il concetto di stagionalità (cosa c'è sull'albero ad ogni stagione) e di ciclo annuale delle piante arboree.





CACCIA AL TESORO

Durante questa attività i bambini dovevano risolvere una serie di indovinelli (foto) per riconoscere alcune piante da frutto importanti per l'agricoltura (ciliegio, pesco, agrumi, fico d'india, olivo) ed alcune piante selvatiche (rosa canina, pistacchio). Questa attività è stata svolta nel campo Italus Hortus del FRU Roma.





MERENDA E ASSAGGIO FRUTTA

Oltre alle attività all'aria aperta ai bambini veniva offerta una merenda a base di frutta (Fragole, Mele, Albicocche e Melone). In due occasioni particolari sono state offerte delle ciliegie e delle pesche platicarpe mignon raccolte nei campi sperimentali del FRU. Durante questo momento venivano ribaditi i concetti di stagionalità, epoca di maturazione (commerciale e fisiologica), raccolta e conservabilità dei frutti.





ORTO DIDATTICO

L'orto è stato ottenuto utilizzando dei cassoni di legno posizionate nel campo catalogo Italus Hortus. Ai bambini venivano illustrate le piante presenti nell'orto didattico (ortaggi e piante aromatiche). Utilizzando le piante aromatiche ogni classe costruiva la sua siepe odorosa da conservare come ricordo della giornata.





In seguito i piccoli ospiti erano impegnati nell'attività di trapianto di piante di insalata nell'orto didattico, utilizzando uno strumento rudimentale fatto di legno di potatura di pesco e di svasso delle stesse in appositi vasetti di torba biodegradabile da portare con sé.



CENTRO DI RICERCA PER LA CEREALICOLTURA CER - FOGGIA



Il Centro di Ricerca per la Cerealicoltura di Foggia (CER) si occupa di genetica, miglioramento genetico, breeding e agronomia di cereali per il consumo umano e animale, con particolare attenzione agli aspetti relativi alla resistenza agli stress biotici e abiotici, la sostenibilità delle coltivazioni e la qualità dei prodotti. Il Centro si occupa anche di cura e mantenimento di collezioni di varietà di cereali adatti alla coltivazione nel bacino del Mediterraneo, per la conservazione e la valorizzazione della biodiversità. Il Centro di Ricerca di Foggia dispone di un'azienda agricola sperimentale di 145 ettari, e di attrezzature per la sperimentazione cerealicola ed agronomica e di numerosi laboratori: metabolomica, tecnologia dei cereali, genomica, biochimica e fisiologia, biotecnologia e chimica.



Nicola Pecchioni (*Direttore CER*)

Team operativo

Clara Fares (*Ricercatrice CER*)
Antonietta Scaringella (*Dietista*)
Menga Valeria (*Tecnologo*)

Centro di ricerca per la cerealicoltura (CER)
S.S. 16 km 675
71121 - FOGGIA
Tel: +39-0881-742972 - Fax: +39-0881-713150
E-mail: cer@entecra.it





GALLERY DIDATTICA





ORTO DIDATTICO





PARETE VERDE



SIEPE





LE ATTIVITÀ DELLE CLASSI

Dall'alto a sinistra:

Fiabe sul consumo della frutta inventate dai bimbi prendendo spunto dalle favole classiche.

A destra:

La piramide alimentare fatta dai bambini in visita.

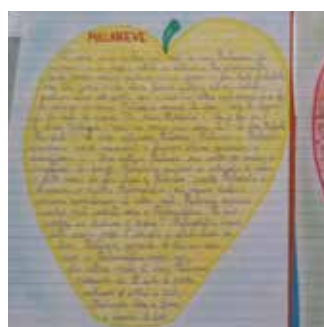
In basso:

Gioco dell'oca trasformato in gioco della frutta.

Dall'alto:

Piccola recita inscenata dai bimbi sul consumo di frutta e verdura.

La nostra bandiera rivisitata con i colori della frutta.



GIOCHI E ATTIVITÀ

Dall'alto:
Creazione del lavoretto.

Al centro:
Gioco del riconoscimento
delle erbe aromatiche tramite l'olfatto.

In basso:
Preparazione della piantina da coltivare a casa.

In alto:
Creazione del lavoretto.

In basso:
La "fruttuosa merenda".



UNITÀ DI RICERCA PER L'UVA DA TAVOLA E LA VITIVINICOLTURA IN AMBIENTE MEDITERRANEO • UTV - TURI (BA)



L'Unità di ricerca per l'Uva da Tavola e la Vitivinicoltura in ambiente mediterraneo (UTV), 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.



Donato Antonacci (*Direttore UTV*)

Team operativo

Rosa Anna Milella (*Ricercatrice UTV*)

Annamaria Sila (*Dietista*)

Lucia R. Forleo (*Tecnologo*)

Unità di ricerca per l'uva da tavola e la vitivinicoltura
in ambiente mediterraneo (UTV)
Via Casamassima 148
70010 - TURI
Tel: +39-080-8915711 - Fax: +39-080-4512925
E-mail: utv@entecra.it





GALLERY DIDATTICA PARETE VERDE

Nella sala convegni dell'UTV è stata allestita la gallery didattica costituita da quindici poster.

Tale attività, con l'arrivo delle belle giornate, è stata condotta in parte anche all'aperto potendo disporre i poster su dei supporti di legno. La gallery didattica ha permesso di far conoscere ai bambini alcuni importanti argomenti riguardanti le piante aromatiche, gli ortaggi, gli alberi da frutto, i substrati di coltivazione e la riproduzione delle piante.



SIEPE ODOROSA

I bambini, con questa attività, attraverso i cinque sensi, hanno scoperto il mondo delle piante aromatiche. Un'esperienza sensoriale completa che ha fatto conoscere ai piccoli alunni sia le piante aromatiche di uso più comune (origano, rosmarino, basilico, menta, ecc.), che moltissime piante meno note (dragoncello, santoreggia, santolina, ecc.). I bambini hanno toccato con mano le foglie delle diverse piante e soprattutto hanno apprezzato gli aromi ad esse associati. Guidati dalla loro curiosità e dalla loro voglia di scoprire, i piccoli di ciascuna classe, in un lavoro di gruppo, hanno raccolto le foglie direttamente dalle piante e le hanno attaccate su un cartoncino realizzando la loro "Siepe odorosa" che orgogliosamente hanno portato a scuola.





MERENDA

Ogni giorno è stata offerta alle scolaresche in visita una ricca merenda a base di frutta e ortaggi di stagione. Nei mesi di aprile e maggio abbiamo offerto carote, finocchi, mele e fragole; successivamente alla fine di maggio e nelle prime due settimane di giugno abbiamo sostituito le fragole con le ciliegie, essendo Turi il principale paese produttore della famosa ciliegia Ferrovia. Inoltre vista la disponibilità del periodo sono stati offerti anche meloni cantalupi e meloni carosello detti Barattieri.



IMPARARE GIOCANDO

Alcuni degli argomenti trattati nei poster della gallery didattica sono stati utilizzati per la realizzazione di giochi da proporre alle scolaresche: "Cosa mangio di una pianta?" Ai bimbi, divisi in due squadre, veniva data una carta su cui era rappresentato un ortaggio.

Compito degli alunni era riconoscere quale parte della pianta (foglia, fusto, radice, frutto, seme e fiore) viene mangiata;

"Parti di un fiore" La classe veniva divisa in due squadre e a ciascuna squadra si sottoponeva un disegno raffigurante il fiore con le tutte le sue parti e dei tasselli in legno con il nome di ciascuna parte. Vinceva la squadra che per prima identificava gli organi fiorali; "Memo degli ortaggi" Ciascuna squadra dopo aver visto per 30 secondi 15 diversi ortaggi disposti in successione doveva memorizzare l'ordine e scrivere la giusta sequenza.





ORTO DIDATTICO

È stato allestito un orto didattico con diverse varietà di ortaggi usati nell'alimentazione (pomodori, cetrioli, cipolle, melanzane, peperoni ecc.). Qui i bambini hanno potuto osservare direttamente i frutti sulle piante ed sono state date loro informazioni circa l'origine e il contenuto nutrizionale dei differenti ortaggi. Inoltre ogni bambino ha potuto toccare con mano le varie parti della pianta, e assaporarne il gusto.



IL RINVASO ALLA SCOPERTA DEI SUBSTRATI DI COLTIVAZIONE E DI ALCUNI DEI LORO ABITANTI

In un'area dell'UTV attrezzata con terriccio, palette e vasetti, i bambini hanno eseguito il rinvaso di una piantina di prezzemolo o basilico direttamente con le proprie mani. Dopo aver mostrato loro come procedere, ogni bambino con grande entusiasmo ha realizzato la propria piantina, dapprima riempiendo il vasetto con il terriccio, successivamente inserendo la piantina e infine innaffiandola. Il tutto è stato realizzato aiutandosi con palette e innaffiatori messi a loro disposizione e il più delle volte direttamente con le loro mani. La gioia più grande per i piccoli agricoltori è stata poter portare a casa la piantina da loro preparata e personalizzata con il proprio nome scritto sul vasetto. Il contatto diretto con l'ambiente agricolo è risultato un'arma vincente per scatenare l'entusiasmo nei bambini!

In questa attività i bambini hanno imparato a distinguere i principali substrati di coltivazione (perlite, sabbia, torba e terriccio), osservandoli, toccandoli con mano e giocando con gli anellidi produttori di humus. In particolare, di ciascun substrato veniva spiegata l'origine, la diversa composizione e il loro utilizzo soffermando l'attenzione dei piccoli scopritori sul differente peso della perlite rispetto a quello del terriccio o della differente granulometria della sabbia rispetto a quella della torba. La conoscenza degli anellidi ha suscitato molta curiosità e a volte anche un po' di scompiglio tra i bambini che hanno imparato ad apprezzare l'importanza di questi animaletti per l'ecosistema di campo.



CENTRO DI RICERCA PER L'ORTICOLTURA ORT - PONTECAGNANO FAIANO (SA)



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



Teodoro Cardi (*Direttore ORT*)

Team operativo

Giuseppe Mennella (*Ricercatore ORT*)
Monica Ruotolo (*Dietista*)
Gianluca Francese (*Tecnologo*)

Centro di ricerca per l'orticoltura (ORT)
Via Cavallleggeri 25
84098 - PONTECAGNANO FAIANO (SA)
Tel: +39-089-386211 - Fax: +39-089-384170
E-mail: ort@entecra.it





GALLERY DIDATTICA PARETE VERDE

CONOSCERE PER CRESCERE MEGLIO. E' stato questo il tema conduttore della gallery didattica che ha accompagnato gli alunni e gli insegnanti che hanno partecipato alle visite presso la struttura ORT di Pontecagnano. Il suolo, il ruolo dei microrganismi e l'interazione suolo-pianta-uomo, il ciclo vitale delle piante, gli ortaggi, ma anche il rispetto della natura, con cenni alla raccolta differenziata e come produrre un COMPOST. E' stato spiegato il concetto di biodiversità, partendo dalle differenze presenti tra i bambini ed arrivando a quelle presenti in natura con l'osservazione, poi, in campo di diverse tipologie di pomodori. Infine è stata messa in evidenza l'importanza del consumo di frutta e vegetali (ortaggi e piante aromatiche) per i loro contenuti di sostanze a valenza salutistica. Grande interesse ed entusiasmo ha suscitato l'esperienza di leggere e capire insieme le etichette dei succhi di frutta che alcuni bambini hanno portato da casa; tale attività ha rappresentato un modo pratico ed educativo di orientare gli alunni verso una sana e corretta alimentazione a partire dalla spesa.



Con questa attività, è stato mostrato come sia possibile e divertente coltivare qualunque pianta in casa, su un terrazzo o fuori un balcone. Poter raccogliere i frutti o divertirsi allevando piante aromatiche o giocare con la biodiversità con una piccola coltivazione è stata per molti bambini, e non solo, una piacevole scoperta. La piantina di pomodoro, regalata a tutti gli alunni a fine visita, ha rappresentato per loro un inizio di coltivazione da mettere in pratica a casa sulla base di quello che avevano visto in sede di visita.





SIEPE DEL CAMPO

Scopo dell'attività: osservare foglie, fiori e tutto ciò che spontaneamente cresce in un campo dove non interviene la mano dell'uomo. Tali osservazioni sono servite a far capire ai bambini l'ambiente che li circonda, le diverse morfologie delle foglie presenti in Natura ed i diversi modi di crescita delle differenti piante. La raccolta di tutto ciò che era presente nel campo e la creazione di una vera e propria siepe delle piante spontanee su fogli di carta ha molto divertito i bambini che hanno anche avuto modo di "correre liberi" per il campo messo loro a disposizione.

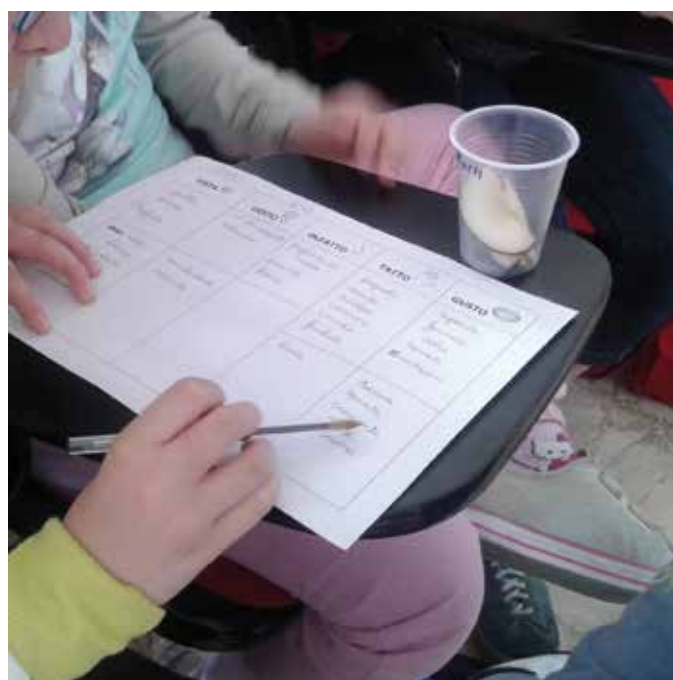




FRUTTA IN TUTTI I SENSI

Tale attività, condotta nei giorni in cui non era possibile uscire in campo, ha rappresentato, per i bambini, un modo di conoscere la frutta non solo col gusto ma in modo diverso, lavorando con tutti e 5 i sensi. Il timore superato per alcuni bambini di assaggiare per la prima volta spicchi di frutta (rappresentata da 2 tipologie di mela: Golden e annurca), la fantasia profusa nel reperire termini che fossero attinenti ad ognuno dei 5 sensi, la competizione tra le squadre, lo sforzo di capire mangiando con tutti i sensi sono state le caratteristiche che hanno contraddistinto tale lavoro. I vincitori? Sono stati tutti quei bambini che hanno assaggiato la frutta per la prima volta ma che al termine dell'attività hanno chiesto dell'altra frutta da mangiare "perché è buona"!

VERDI 4-8					ROSSI 2-19	
VISTA 👁	UDITO 👂	OLFATTO 👃	TATTO ✋	GUSTO 👄	VISTA 👁	UDITO 👂
sottile, brillante trasparente	visibile	profumante fresca		dolce zuccherato fresco	giallo piccolo tagliato	un po' croccante silenzioso
a spicchio a base piccola opaco	gracile croccante poco rumorosa	intenso profumato fresco fragorante	liscia leggera tendera umida	granuloso dolce aspro quarto fresco delicato profumato piccolo duro (un po')	rossa bianca colorato piccolo liscio arrotondato	croccante croccante rumoroso



VISTA 👁	UDITO 👂	OLFATTO 👃
Bianca e rossa Ha una forma tonda cerchio con un rovescio al centro. Che quando è matura ha piccole code lunghe verde	Croccante e molle E con esso potremmo capire se è uno stato solito	E profumato il fiore All'odore di fiore di latte



ORTO DIDATTICO

Conoscere gli ortaggi più comuni della regione Campania, osservarne le differenze e soprattutto i diversi stadi di crescita della pianta e il passaggio dal fiore al frutto. Pomodori, melanzane, peperoni, fagioli, fagiolini, zucchine e insalate sono tutti ortaggi presenti sulle nostre tavole ma non tutti i bambini hanno avuto modo di conoscerli in campo, di vederne i fiori e/o i frutti appena spuntati oppure di poterli raccogliere direttamente dalla pianta con le proprie mani.

L'identificazione di ciò che mangiamo con la morfologia della pianta (fiore, frutto, fusto) è stato un altro passaggio dell'attività: tutti i bambini conoscevano il carciofo ma nessuno sapeva che la parte che molti di loro mangiava era un fiore. Infatti, grande è stato lo stupore nel vedere ed accarezzare il fiore del carciofo aperto! La "Galleria dei Profumi" ha divertito tutti gli alunni, ma anche gli accompagnatori! Una zona dell'orto completamente dedicata alle piante aromatiche dove i bambini, semplicemente accarezzando le piante, hanno potuto apprezzare dalle proprie dita i diversi odori, abbinandoli di tanto in tanto a qualche piatto che nel loro ricordo avevano in precedenza mangiato.





SEMINA

“Tutto ebbe inizio...”. L'attività in campo è stata proposta come una favola (il Racconto del Campo) che inizia, appunto, con la semina. Ogni bambino ha avuto modo di svolgere l'attività-racconto prendendo un seme di pomodoro, aiutandosi con delle pinzette, e dopo averlo messo nel semenzaio, vi aggiungeva dell'acqua. La manualità e, per molti bambini, l'osservazione per la prima volta di un seme di pomodoro sono stati gli elementi caratterizzanti di questa attività.





TRAPIANTO

Dalla semina al trapianto. Il “Racconto del Campo” prosegue prendendo confidenza con la terra mediante il trapianto di piccole piantine di pomodoro. I bambini, utilizzando uno strumento della tradizione agricola, hanno potuto lavorare in piena terra prendendo le piantine cresciute nel semenzaio e ponendole in campo. Grande è stato lo stupore dei bambini quando, nell’atto di prendere le piantine, non riuscivano a tirarle fuori dal semenzaio a causa della crescita delle radici. Su alcune piantine messe a dimora dai bambini sono stati apposti i cartellini con il nome dell’istituto e la data della visita.



UNITÀ DI RICERCA PER LA FRUTTICOLTURA FRC - CASERTA



La sede dell'Unità di Ricerca per la Frutticoltura di Caserta (FRC), 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 agro-industriali, al miglioramento della qualità dei frutti e la protezione della fertilità dei suoli agricoli. 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.



Marco Scortichini (*Direttore FRC*)

Team operativo

Milena Petriccione (*Ricercatrice FRC*)
Alessandra Covino (*Dietista*)
Veronica Pignone (*Tecnologo*)

Unità di ricerca per la frutticoltura (FRC)
Via Torino 2
81100 – CASERTA
Tel: +39-0823-256201 - Fax: +39-0823-493381
E-mail: frc@entecra.it





DIDATTICA

Dall'alto:

Diamo il benvenuto alle classi in sala conferenza dove descriviamo le attività che svolgeremo insieme nel corso della mattinata e presentiamo il progetto. L'interazione con gli alunni è molto attiva, essendo loro desiderosi di descrivere il proprio stile di vita e di alimentazione. Spieghiamo inoltre il contenuto di ogni poster della gallery didattica. Mediante un linguaggio semplice e ricco di esempi, i concetti arrivano alle insegnanti, così come ai bambini, sempre aperti a conoscere nuove cose.

In occasione della settimana dedicata all'evento del "Fascination of Plants Day", dopo aver guardato il video creato per mostrare agli alunni la bellezza e il fascino delle piante e i vari utilizzi di queste, diamo loro diversi fiori, ognuno posto in un cofanetto con agar nutritivo. Il fatto che questi possano non essere innaffiati, per tutti i bimbi è una vera magia!



Dall'alto:

Gli alunni, dopo aver ascoltato la descrizione di ogni poster della gallery didattica, si raccolgono intorno al melo. Quest'ultimo diviene un po' speciale per loro, dato che ha, più o meno, la loro età. Il frutto che gusteranno a merenda sarà proprio la mela annurca, perciò, con grande curiosità, ascoltano la spiegazione circa i caratteri botanici della pianta e quelli organolettici del frutto.

Gli alunni sono circondati da alberi di agrumi e dai loro profumi. Riprendiamo qui il concetto degli oli essenziali, delle vitamine e degli antiossidanti, già accennati, nella gallery didattica. I bambini possono sperimentare i profumi delle foglie di limone, di arancio, del bergamotto, della limetta, del pompelmo, (ecc.), riconoscendoli poi, ad occhi bendati.





PARETE VERDE

Un alunno, dopo aver preparato la sua piantina da portare a casa, firma la bottiglia creata insieme ai suoi compagni di classe, con il nome del suo Istituto. Quest'ultima sarà appesa sulla nostra parete verde, ricca di tutte le bottiglie, lasciate da ogni classe in visita.

Gli alunni hanno appena terminato la creazione della bottiglia che farà da vasetto alle piantine di pomodorini. Quest'ultima contribuirà, insieme a tutte le altre, a completare la Parete Verde, allestita su una parte di un antico silo. Un'alunna della classe mostra il buon operato alla maestra, proponendole di raccogliere questa preziosa strategia di riciclaggio creativo e funzionale per realizzarla anche nella loro scuola.





LA MERENDA

Gli alunni consumano la sana e gustosa merenda! Si apre uno spazio al gioco, associando le caratteristiche della frutta, percepite durante la degustazione, ai diversi organi di senso. In tal modo, desideriamo trasmettere la differenza tra "mangiare" e "degustare". Alcuni, per la prima volta, assaggiano la mela con la buccia. I bambini più diffidenti circa il consumo di frutta per merenda, scoprono un'ottima occasione per sanare i loro "pregiudizi". C'è qualcuno che, dopo averla assaggiata, esclama: "Prima non mi piaceva la mela ma ora posso dire che mi piace!"

Gli alunni hanno terminato la merenda a base di mele annurche e succhi di frutta. Uno degli alunni mostra quanto gli sia piaciuta la mela, lasciando solo la parte corrispondente al "vero frutto", il torsolo.





SVAGO

Dall'alto:

I bambini creano un bel girotondo intorno all'alberello di mele annurche, loro "coetaneo". Il gioco è il mezzo più potente per fondersi nella natura e stimolare la loro curiosità.



Dall'alto:

Ogni occasione è buona per giocare con i sensi! Così, dopo un po' di teoria nell'agrumeto, giochiamo con l'olfatto. Gli alunni sentono tutti gli intensi profumi delle foglie: dall'arancio, al limone, al bergamotto, al cedro, alla limetta. Sì, sono tutti molto simili, ma il naso più attento saprà associare i profumi alle rispettive piante.

Il corpo racconta! Il corpo gioca! Creare un fiore o un sole, con il corpo, toccare il prato, la terra, sentirsi un tutt'uno con la natura, sono sensazioni uniche, oggi non scontate. "E' la prima volta che mi distendo su un prato!" ... Qualcuno esclama, ridendo verso il sole.





PIANTINA

Dall'alto:

Gli alunni hanno appena terminato le fasi del trapianto di piantine di lattuga. Sono molto contenti di poterla portare a casa, curarla e magari creare insalate originali per accompagnare primi o secondi piatti. Qualcuno esclama: "Che bello avere una piantina come amica"! Tanti bambini trovano infatti, in questa esperienza, la prima occasione per avere un vero e proprio contatto con la natura.

In basso a sinistra: Il trapianto è l'attività più amata dagli alunni. Sono tutti molto contenti nel preparare la piantina (qui di fragoline) e di poterla portare con se, curarla nel migliore dei modi, farla crescere e magari gustarla in uno dei pasti principali o come spuntino. Così, armati di palette e torba, ognuno provvede a riempire il proprio vasetto, creare il solco ed inserire la piantina, avendo avuto cura di distenderne le radici. Già prima di terminare, tutti hanno fretta e premura di chiedere la conferma del buon lavoro svolto.

In basso a destra: Gli alunni sono disposti in fila e, a turno, riempiono il vasetto di torba. Intanto spieghiamo tutte le fasi necessarie per eseguire il trapianto nel migliore dei modi. Tutti attendono con impazienza di ricevere le piantine di fragole, specialmente la crescita dei frutti, così da poterli gustare. Gli alunni hanno già preparato la bustina per riporre la piantina, ciascuna con i loro nomi, in modo da esser certi di portare con se quella creata con le proprie mani.





ORTO DIDATTICO

In alto:

Gli alunni, dopo aver tirato la lenza per creare solchi dritti, si armano del "cavicchio" (creato con legno di noce) e forano a turno il terreno. Nel mentre, i loro compagni provvedono a preparare la piantina di lattuga, prima di metterla a dimora, distendendone le radici. A questo punto, gli alunni inseriscono la piantina nel solco creato, e, tenendola eretta, compattano la terra intorno ad essa, fino al colletto.



In basso a sinistra: Gli alunni scoprono il profumo del fiore dell'aglietto selvatico, imparando che anche una stessa ortiva può offrire sapori e odori differenti e, con essi, anche diversi utilizzi in cucina.

Dall'alto: Diamo il via ad una caccia al tesoro speciale! Cercare gli ortaggi "ipogei" è fonte di vero divertimento e, nel contempo, di efficace apprendimento per gli alunni. Non c'è niente di più stimolante che imparare attraverso il gioco e l'esperienza!

Gli alunni, dopo aver fatto il giro dell'orto, apprezzando le caratteristiche delle ortive presenti, si soffermano ad ammirare le piantine di fragole, sperando di poter "scovare" una fragolina in crescita.



CENTRO DI RICERCA PER L'OLIVICOLTURA E L'INDUSTRIA OLEARIA • OLI - RENDE (CS)



Il Centro di ricerca per l'olivicoltura e l'industria olearia (OLI) si occupa del "miglioramento delle olive e delle tecniche di coltivazione per aumentare la produzione di oli di oliva di alta qualità, tenendo conto delle necessità dei produttori del settore agricolo del Paese".

Le attività del Centro sono rivolte alla caratterizzazione delle cultivar, allo studio del terreno e delle condizioni climatiche, alla protezione delle piante e alle tecniche di coltivazione.



Enzo Perri (*Direttore incaricato OLI*)

Team operativo

Cinzia Benincasa (*Ricercatore OLI*)

Stefania Moio (*Dietista*)

Elvira Romano (*Tecnologo*)

Centro di ricerca per l'olivicoltura e
l'industria olearia (OLI)
Contrada Li Rocchi
87036 - RENDE (CS)
Tel: +39-0984-40521 - Fax: +39-0984-402099
E-mail: oli@entecra.it





GALLERY DIDATTICA

Durante la presentazione della gallery fotografica sono stati spiegati i principi di una sana e corretta alimentazione; i colori e le proprietà di frutta e verdura; la stagionalità dei prodotti; la loro provenienza e biodiversità vegetale.





FRUTTA RIDUCO IN OGNI SENSO LO SCARTO

Alla fase di accoglienza e presentazione dell'evento, è seguita, insieme alla parte didattico/informativa, la fase di assaggio e degustazione di diversi tipi di frutta e verdura come mele, kiwi, pomodori, peperoni, cetrioli e melanzane.

Al fine di sensibilizzare gli alunni nei confronti della riduzione dello spreco, sono state fornite nozioni su come pulire la frutta con il minor spreco della parte edibile; su come differenziare i rifiuti prodotti durante l'evento e come poter riciclare il materiale organico prodotto.





ORTO DIDATTICO

Gli alunni hanno visitato l'orto didattico di circa 300 mq allestito in campo aperto ed immerso in un magnifico uliveto munito di stazione agrometeorologica. Qui hanno potuto vedere e toccare con mano varie specie vegetali, tipologie molto diverse tra loro, rampicanti e non.



COLTIVAZIONE IN SERRA

Gli scolari hanno avuto modo di trapiantare diversi tipi di piantine ortive consegnate loro per il coinvolgimento dei genitori.

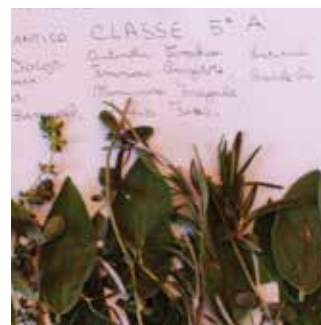




PARETE VERDE SIEPE DELL'ORTO

Nell'ottica non solo di far conoscere agli scolari essenze diverse ma anche di sottolineare l'importanza di ridurre lo scarto, è stata allestita una parete verde utilizzando materiali riciclati come il pannello grigliato in legno e i vasi in fibra di cocco. Inoltre, l'orto verticale è stato utile per far comprendere agli alunni che ovunque si può coltivare, anche sfruttando l'altezza, e che strutture del genere hanno un ruolo fondamentale per la decontaminazione ambientale in zona urbana.

Gli alunni delle singole classi hanno mostrato collaborazione e fantasia per la realizzazione del proprio erbario.





GIOCHI SENSORIALI

Infine, si è proposto alle varie classi il gioco sensoriale attraverso l'uso di sacchetti di carta contenenti frutta o ortaggi. Gli alunni, disposti in fila indiana, dovevano provare a riconoscere, attraverso l'uso dei cinque sensi, gli alimenti presentati nei sacchetti di carta chiusi e compilare una scheda di degustazione in cui descrivere gli alimenti incogniti. Alla fine del gioco, i sacchetti venivano aperti e i risultati ottenuti confrontati tra le diverse classi.



CENTRO DI SPERIMENTAZIONE E CERTIFICAZIONE DELLE SEMENTI SCS - PALERMO



Il Centro di sperimentazione e certificazione delle sementi (SCS) si occupa di controllo e certificazione di materiali sementieri e valutazione dei requisiti richiesti per iscrizione o rilascio di privativa di varietà vegetali, con attività prevalente di ricerca e sperimentazione in materie correlate alle attività di certificazione e alla loro innovazione, con particolare riferimento alle analisi genetiche, fitopatologiche e tecnologiche e alla qualificazione dei materiali di propagazione delle specie erbacee.



Pier Giacomo Bianchi (*Direttore SCS*)

Team operativo

Claudia Miceli (*Ricercatore SCS*)
Manuela Spina (*Dietista*)
Adele Salamone (*Tecnologo*)

Centro di sperimentazione e certificazione
delle sementi (SCS) – Palermo
Viale Regina Siciliana Sud Est 8669
90121 – PALERMO
Tel: +39-091-6301966 - Fax: +39-091-6302445
E-mail: scs.pa@entecra.it





SALA DIDATTICA PARETE VERTICALE

La sala didattica è stata allestita con i poster realizzati appositamente per questo progetto. Gli alunni e gli insegnanti sono stati accompagnati, in modo semplice e diretto, attraverso il mondo rurale orientando la loro attenzione sulla comprensione del rapporto con la terra, con i cicli naturali, la stagionalità dei frutti, con le tecniche e i processi di trasformazione dell'ambiente anche da parte dell'uomo. È stato spiegato il concetto di biodiversità e l'importanza di preservarla; la differenza tra rifiuti organici che attraverso il processo di compostaggio possono trasformarsi in concime in breve tempo, e i rifiuti inorganici, che prima di degradarsi permangono nell'ambiente per periodi lunghissimi. Lo scopo è stato quello di infondere nella nuova generazione una consapevolezza dell'ambiente circostante, del cibo e l'interazione che esiste tra essi.







FESTA GIOCO DELLA STAGIONALITÀ DELLA FRUTTA

Un momento molto festoso quello della merenda con la frutta. I partecipanti hanno consumato la frutta in una atmosfera gioiosa e condivisa che ha stimolato all'assaggio anche bambini più restii.



Attività molto utile a dissipare i numerosi dubbi che sia alunni che insegnanti hanno riguardo la stagionalità di frutta e ortaggi, data la loro disponibilità in tutti i periodi dell'anno. La dinamica scelta è stata quella del "gioco del fazzoletto", un gioco molto noto a bambini e adulti in cui due squadre di pari elementi si dispongono l'una di fronte all'altra. Ad ogni componente viene assegnato un numero che è uguale a quello dell'avversario posto di fronte a lui. La variante è stata quella di cambiare il fazzoletto con delle carte che raffiguravano frutta e ortaggi vari. I bambini durante il gioco dovevano conquistare la carta mostrata dall'arbitro; dopo avere riconosciuto il tipo di frutta e/o ortaggio il secondo compito era quello di inserire correttamente la carta in una delle scatole che rappresentavano le quattro stagioni. Vincenza la squadra che riconosceva l'ortaggio e/o il frutto raffigurati nella carta indovinando la stagione in cui era possibile trovarli. Alla squadra vincente, di solito rappresentata da una intera classe, veniva regalato un "Attestato di merito: per avere indovinato la stagionalità di frutta e ortaggi".



LABORATORIO SENSORIALE ATTIVITÀ DI CLASSE CREATIVE

Esperienza svolta con la partecipazione di un personaggio di fantasia denominato "Linguaccione saporoso" e rappresentato con un viso da fumetto piuttosto buffo, una lingua enorme sulla quale venivano evidenziate le zone di percezioni del gusto.

L'attività è stata incentrata sulla degustazione, da parte dei bambini, di alimenti con sapore contrastante: amaro, aspro, salato e dolce. Lo scopo è stato quello di stimolare un utilizzo consapevole dei cinque sensi di cui spesso i bambini hanno una conoscenza solo teorica. I partecipanti sono stati incoraggiati all'assaggio di alimenti nuovi, o comunque mai assaggiati singolarmente, e ad apprezzarne durante la degustazione odore, aroma e consistenza.



Alcune classi hanno voluto festeggiare la loro visita presso il nostro Centro realizzando dei poster, con l'aiuto degli insegnanti, raffiguranti frutta e ortaggi disegnati da loro anche con descrizione in lingua inglese. Particolarmente fantasioso è stato quello dedicato alla "Frutta nell'arte" in cui i bambini hanno emulato il grande pittore Giuseppe Arcimboldo che amava rappresentare grottesche teste composte combinando tra loro anche prodotti ortofrutticoli.





PIANTARE NELL'ORTO, ODORARE I PROFUMI DELLE PIANTE AROMATICHE, RICONOSCERE LE PIANTE

Muoversi, giocare, curiosare, esplorare e osservare: queste sono state le principali attività che hanno coinvolto gli alunni delle scuole in visita presso il nostro Centro. Entusiasmante il "viaggio" attraverso le specie ortive presenti nell'orto didattico che aveva lo scopo di favorire l'esplorazione e la scoperta, promuovendo nuove conoscenze e un nuovo stile di vita basato sulla sana alimentazione, sull'educazione, sul rispetto della natura, la tutela dell'ambiente, del territorio e della biodiversità. L'orto, in questo modo, è stato trasformato in uno strumento divulgativo capace di stimolare e coinvolgere sia bambini che insegnanti nel riconoscimento delle piante ortive maggiormente coltivate. Questo percorso è servito anche a mostrare da quali piante proviene la maggior parte del nostro cibo eliminando le numerose lacune che molti bimbi hanno a riguardo.





Ancora, il loro coinvolgimento nelle semine e nel trapianto di vari ortaggi direttamente in campo, è stato accolto con grande entusiasmo e divertimento. Grande successo ha, inoltre, riscosso l'orto delle piante aromatiche che è stato ribattezzato dagli stessi bambini "L'orto delle piante magiche di Hogwarts" (facendo chiaro riferimento al personaggio di Harry Potter) proprio per la magia dovuta ai profumi delle piante aromatiche liberati durante il loro passaggio. I bambini si sono allietati ad "accarezzare" ogni piantina presente nell'orto: dalla melissa alla menta, dall'origano al basilico greco, per poi annusare le proprie manine fragranti stimolando così l'olfatto con una esplosione di odori. Durante questa esperienza sensoriale è anche stato spiegato loro il perché di questo profumatissimo fenomeno!



REGALIAMO UNA NUOVA VITA AGLI OGGETTI

L'attenzione e la vivacità con cui i bambini hanno accettato questa sfida è stata entusiasmante per tutto il team di accompagnamento. Con la loro collaborazione e quella degli insegnanti è stata allestita una parete verde verticale, denominata "parete verde riciclosa", utilizzando le bottiglie di plastica dell'acqua o di altre bibite che sono state trasformate in vasi orizzontali nei quali sono state trapiantate le piantine dell'orto (melanzane, pomodori, lattughe, basilico, prezzemolo ed altro). Le bottiglie così preparate, una volta appese con della cordicella, hanno abbellito un cancello di ferro appositamente creato. Ogni scuola partecipante ha arricchito il proprio vaso-bottiglia con cartoncini colorati su cui è stato scritto il nome della scuola, il plesso e la classe.

A questa attività si è aggiunta quella del "giardinaggio riciclosa" in cui ciascun bambino ha utilizzato, come vasetto per le piantine regalate dal Centro, dei contenitori alimentari riciclati. Incredibilmente, i contenitori di yogurt, di gelato, le lattine di acciaio, ecc... sono diventati vasi per piante impreziositi da personalissime decorazioni. Ogni bambino ha realizzato il proprio piccolo capolavoro e l'apice dell'entusiasmo è stato raggiunto quando, con le proprie manine, hanno riempito il loro contenitore con il terriccio e hanno trapiantato la loro piantina. Questo tipo di attività valorizza l'esperienza diretta e la condivisione tra gli alunni stimolando l'adozione di comportamenti positivi e creativi.



UNITÀ DI RICERCA PER IL RECUPERO E LA VALORIZZAZIONE DELLE SPECIE FLORICOLE MEDITERRANEE • SFM - BAGHERIA (PA)



L'Unità di ricerca per il recupero e la valorizzazione delle specie floricole mediterranee (SFM) si occupa dell'introduzione, caratterizzazione, valorizzazione e conservazione di specie mediterranee ed esotiche a scopo ornamentale e multifunzionale con attività prevalenti nei settori delle tecniche colturali, del miglioramento genetico e della propagazione in vivo ed in vitro, con particolare riferimento alla sostenibilità ambientale ed alla salvaguardia della biodiversità.

La struttura SFM dispone di due aziende sperimentali (Bagheria e Luparello) dotate di serre, ombrai e campi collezioni di specie vegetali; sono, inoltre, presenti laboratori di micropropagazione, fitopatologia, biologia molecolare e fisiologia vegetale.



Michele Massimo Mammano (*Direttore SFM*)

Team operativo

Maria Carola Fiore (*Ricercatore SFM*)

Flavia Cascio (*Dietista*)

Marcello Airò (*Tecnologo*)

Unità di ricerca per il recupero
e la valorizzazione delle specie floricole
mediterranee (SFM)
S.S. 113 - km 245.500
90011 - BAGHERIA (PA)
Tel: +39-091-909090 - Fax: +39-091-909089
E-mail: sfm@entecra.it





GALLERY DIDATTICA

Dall'alto:

La dietista della struttura SFM spiega agli alunni le qualità nutrizionali della frutta.



Dall'alto:

Il tecnologo della struttura SFM introduce la gallery didattica.





PARETE VERDE

In alto:

Il tecnologo di staff della struttura SFM illustra la realizzazione della Parete Verde agli alunni.

In basso:

Gli alunni visitano la Parete Verde allestita presso la struttura SFM.

Gli alunni scoprono una nuova modalità di realizzare un orto.





LA SIEPE DELL'ORTO

La Siepe nell'Orto realizzata
dalle classi in visita.



COMPOSTAGGIO

Gli alunni osservano come effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti organici e il loro compostaggio.





ORTO DIDATTICO

In basso:
Attività manuale in campo:
imparare a trapiantare.

In alto e in basso:
Attività sensoriale
con il "Giardino odoroso".



Gli alunni visitano
l'Orto Didattico della struttura SFM.



CENTRO DI RICERCA PER L'AGRUMICOLTURA E LE COLTURE MEDITERRANEE • ACM - ACIREALE



Il Centro di Ricerca per l'Agrumicoltura e le Colture mediterranee (ACM) di Acireale si occupa di miglioramento genetico, selezione e costituzione di nuove varietà di colture tipiche dell'ambiente mediterraneo in particolare agrumi, olivo da tavola e cereali. Inoltre, compie ricerche sulle tecniche colturali per sviluppare metodi di coltivazione sostenibili, sulla qualità e salubrità dei frutti e dei prodotti freschi e trasformati e sulla resistenza ai fattori avversi in pre e post raccolta. Insieme al team operativo hanno partecipato gli operatori tecnici Santo Giuffrida e Gaspare Chiarenza.



Paolo Rapisarda (*Direttore ACM*)

Team operativo

Simona Fabroni (*ricercatrice ACM*)
Giuseppina Catinello (*Dietista*)
Serena Muccilli (*Tecnologa*)

Centro di ricerca per l'agrumicoltura e le colture
mediterranee (ACM)
Corso Savoia 190
95024 - ACIREALE (CT)
Tel: +39-095-7653111 - Fax: +39-095-7653113
E-mail: acm@entecra.it





FRUTTA IN OGNI SENSO

Vitamina C: spremuta e bevuta. Spuntino offerto dall'ACM per fare assaggiare e degustare agli alunni in visita la spremuta di arance rosse di Sicilia preparata con la partecipazione degli alunni in visita.



MELA taglio, MELA sbuccio e MELA mangio. Spuntino offerto dall' ACM per fare assaggiare e degustare agli alunni in visita frutta fresca di stagione.





ORTO DIDATTICO

Un campo di idee. Visita presso l'orto didattico dell'ACM per introdurre il concetto di biodiversità e fare conoscere specie ortive e piante aromatiche direttamente in campo con lo scopo di trasferire ai visitatori l'amore e il rispetto per le piante e l'ambiente in cui si trovano immerse.

Dall'alto:

Pollice verde in azione. Alunno in visita presso l'ACM cura le piante dell'orto didattico allestito per spiegare come si piantano, coltivano, riconoscono e raccolgono gli ortaggi e le piante aromatiche.

Il percorso sensoriale delle piante aromatiche dell'orto didattico per fare conoscere e riconoscere le piante attraverso i cinque sensi e stimolarne l'uso quotidiano in cucina.





PARETE ERBARIO VERDE

Spiegazione della parete verde
con piante agrumarie per sensibilizzare
gli alunni in visita alla coltivazione in verticale.



Il mondo delle foglie.

Erbari creati dalle classi in visita con le foglie raccolte e
studiate presso il giardino dell'ACM.



FRUTTI DA SCOPRIRE

Chi trova un frutto, trova un tesoro. Spiegazione in campo per fare comprendere meglio l'importanza della biodiversità prendendo esempio da prodotti tipici siciliani come gli agrumi.



Cerchiamo il fiore nel frutto e il frutto nel fiore: Il percorso sensoriale della via della zagara. Spiegazione in campo per fare comprendere meglio il ciclo della pianta e la sua relazione col territorio.





STAGIONI DA MANGIARE

Foto in alto:

Dall'albero alla tavola. Alunni in visita presso l'ACM raccolgono personalmente agrumi dagli alberi con lo scopo di fare comprendere il concetto di maturazione e stagionalità della frutta.

Foto in basso:

Alunni in visita presso l'ACM a cui viene spiegata la differenza tra le diverse tipologie di frutta e il legame tra la pianta e il territorio prendendo come esempio gli agrumi.

Tutto l'anno a colori.
Piantine di basilico date in regalo agli alunni in visita per proseguire l'esperienza fatta anche in casa.



IL SUOLO CHE VIVE

Suolo: quante meraviglie nascondi! Laboratorio didattico realizzato con l'impiego di terra e piantine per la spiegazione delle tecniche di riproduzione e travaso delle piante aromatiche e ortive.



Foto in alto:

Gioco con gli agrumi: trenini e girotondi tra gli agrumeti. Giochi didattici tra gli agrumeti dell'ACM per sensibilizzare i bambini sul rapporto tra suolo e pianta.

Foto in basso:

Impariamo a conoscere il nostro suolo. Lezione didattica sul rapporto tra suolo e pianta agli alunni in visita presso l'ACM.



RICONOSCIMENTI

*L'ampiezza e la capillarità del
programma sul territorio nazionale
ha necessitato della fattiva
collaborazione di:*

Paolo Adami
Valeria Alfano
Francesca Brandi
Giovanni Francesco Celestre
Guido Cestari
Chiara De Virgiliis
Marika Ferrari
Alberto Finamore
Luca Adolfo Folino
Paola Giancotti
Cristina Giannetti
Valeria Lucera
Lucia Lucera
Raffaele Polella
Giuseppe Policastri
Giorgia Pollastrone
Marco Possenti
Monica Ranuzzi
Marianna Roselli

Progetto grafico
Paolo Marabotto

Stampa

...

Finito di stampare
il.....
presso.....

Il Programma Frutta nelle scuole e le Misure di accompagnamento

Il Programma Comunitario "Frutta e verdura nelle scuole" (realizzato in Italia dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con il contributo della Comunità Europea) ha come obiettivo il miglioramento della salute pubblica attraverso la distribuzione di frutta e ortaggi ai bambini delle scuole primarie. Le Misure di Accompagnamento complementari al programma sono azioni di approfondimento e sensibilizzazione, per veicolare al meglio l'informazione e facilitare

l'abitudine al consumo di frutta e ortaggi freschi mediante iniziative accattivanti e di coinvolgimento, basate su concetti comportamentali fondamentali:

- conoscenza corretta e diretta del prodotto, della sua origine e della tipicità;
- conoscenza della coltura: dalla pianta al frutto, attraverso il suolo;
- contatto con l'ambiente agricolo e conoscenza dell'ecosistema di campo.



Chi siamo

Nell'anno scolastico 2014 - 2015 per la prima volta le Misure di Accompagnamento sono state affidate al Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA, precedente CRA).

Il CREA è un Ente nazionale di ricerca e sperimentazione con competenza scientifica generale nel settore agricolo, agroindustriale, ittico e forestale. Dispone di strutture di ricerca con aziende e terreni che consentono la sperimentazione in campo e hanno permesso di allestire aree didattiche per alunni ed insegnanti

In questo volume un racconto per immagini di questo primo anno.