

ACCOMPAGNIAMO LA FRUTTA NELLE SCUOLE

Misure di Accompagnamento
al Programma Comunitario
Frutta e Verdura Nelle Scuole
a.s. 2015-2016



ACCOMPAGNIAMO LA FRUTTA NELLE SCUOLE

Misure di accompagnamento
al Programma Comunitario
Frutta nelle scuole
a.s. 2015-2016



INDICE

Prefazione di Luca Bianchi (Capo del Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali)	5
Introduzione del Coordinatore	6
CAPITOLO PRIMO: Le Olimpiadi della frutta	9
- CREA-Roma Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione	11
- I vincitori delle Olimpiadi della Frutta 2015/2016	13
- Scheda 1: HOCKEY SUI SENSI – Alleniamo il senso della frutta Premio speciale: PREMIO SPECIALE CHEF IN TUTTI I SENSI	23
- Scheda 2: SALTO AI LEGUMI – Semi nutrienti per un futuro sostenibile Premio speciale: PREMIO SPECIALE VAN GOGH; PREMIO SPECIALE ARTE E SCULTURA;	35
- Scheda 3: MIRO AI COLORI - Diario dei consumi di frutta e verdura	49
- Scheda 4: LANCIO DEL PIATTO – Inventa un nuovo piatto di frutta e verdura Premio speciale: PREMIO SPECIALE I SAPORI DEI COLORI PREMIO SPECIALE ARTE A TAVOLA	61
- Scheda 5: RIMIRO AI COLORI - Diario dei consumi di frutta e verdura Premio speciale: PREMIO SPECIALE BENESSERE	75
- Premio creatività: PREMIO CREATIVITÀ - “Champion spot video fruit” Premio speciale: PREMIO SPECIALE SHAKESPEARE PREMIO SPECIALE ATTORI IN ERBA	87
CAPITOLO SECONDO: La scuola in campo	93
• CREA-Acireale CT Centro di ricerca per l’agrumicoltura e le colture mediterranee	95
• CREA-Arezzo Unità di ricerca per la viticoltura	103
• CREA-Bagheria PA Unità di ricerca per il recupero e la valorizzazione delle specie floricole mediterranee	111
• CREA-Bergamo Unità di ricerca per la maiscoltura	119

• CREA-Casale Monferrato AL Unità di ricerca per le produzioni legnose fuori foresta	127
• CREA-Caserta Unità di ricerca per la frutticoltura	135
• CREA- Città S. Angelo PE Centro di ricerca per l'olivocoltura e l'industria olearia (Sede scientifica)	143
• CREA-Conegliano TV Centro di ricerca per la viticoltura	151
• CREA-Foggia Centro di ricerca per la cerealicoltura	159
• CREA-Forlì Unità di ricerca per la frutticoltura	167
• CREA-Monsampolo del Tronto AP Unità di ricerca per l'orticoltura	175
• CREA-Montanaro LO Unità di ricerca per l'orticoltura	183
• CREA-Palermo Centro di sperimentazione e certificazione delle sementi	191
• CREA-Pescia PT Unità di ricerca per il vivaismo e la gestione del verde ambientale ed ornamentale	199
• CREA-Pontecagnano Faiano SA Centro di ricerca per l'orticoltura	207
• CREA-Rende CS Centro di ricerca per l'olivocoltura e l'industria olearia	215
• CREA-Roma Centro di ricerca per lo studio delle relazioni tra pianta e suolo	223
• CREA-Sede Distaccata di Gorizia Centro di ricerca per lo studio delle relazioni tra pianta e suolo	224
• CREA-Roma Centro di ricerca per la frutticoltura	231
• CREA-Sanremo IM Unità di ricerca per la floricoltura e le specie ornamentali	239
• CREA-Trento Unità di ricerca per il monitoraggio e la pianificazione forestale	247
• CREA-Turi BA Unità di ricerca per l'uva da tavola e la vitivinicoltura in ambiente mediterraneo	255
• CREA-Velletri RM Unità di ricerca per le produzioni enologiche dell'Italia centrale	263
Appendice: L'anno internazionale dei Legumi	271
Riconoscimenti	277



PRESENTAZIONE

Il programma “Frutta nelle scuole” nasce in UE nel 2009¹ con l'intento di promuovere un percorso di educazione alimentare: un programma di prevenzione che, intervenendo direttamente sugli alunni della scuola primaria, vuole favorire il consumo di frutta e ortaggi freschi tra i bambini di età compresa tra i 6 e gli 11 anni.

Nel 2009, data di avvio del programma, veniva stimato che nell'Unione Europea ammontassero a circa 22 milioni i bambini in sovrappeso, di cui oltre 5 milioni con obesità grave (cifra destinata ad aumentare di 400.000 unità ogni anno)². L'Italia, con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, aderì al Programma fin dagli esordi, nella piena consapevolezza dell'importanza di sensibilizzare i più piccoli al consumo di prodotti vegetali.

Da allora, per ciascun anno scolastico, il Programma ha raggiunto non meno di 1 milione di alunni, distribuiti in modo omogeneo tra tutte le regioni, proporzionalmente al loro numero complessivo.

Il Programma, diventato nel frattempo Frutta e verdura nelle scuole, punta con forza sulla qualità e la stagionalità della frutta e delle verdure presenti nelle porzioni offerte, valorizzando le produzioni nazionali: ciò unitamente all'obiettivo

di coinvolgere un significativo numero di ragazzi in esperienze dirette, con il contatto con il mondo della produzione agricola e delle realtà dei territori italiani.

Fin dall'inizio, la Commissione Europea ha ritenuto che la distribuzione della frutta, da sola, non fosse sufficiente a contrastare le cattive abitudini alimentari delle generazioni più giovani; accanto alla fornitura di prodotto gratuito sono state previste quindi specifiche misure di accompagnamento ovvero attività didattico-educative da svolgersi possibilmente in ambienti vicini alla produzione agricola, realizzate con l'allestimento di orti presso gli istituti scolastici e la promozione di numerose visite presso le fattorie didattiche.

Nel 2014 la realizzazione di una parte significativa delle misure di accompagnamento viene affidata dal Ministero per la prima volta al Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria (CREA), con il principale scopo di elevare i contenuti scientifici dell'informazione nutrizionale attraverso il coinvolgimento di personale esperto e dedicato al progetto, in questo modo valorizzando anche la presenza delle strutture di ricerca e sperimentazione agraria distribuite sull'intero territorio nazionale.

1.
REGOLAMENTO (CE) N.
288/2009 DELLA COMMISSIO-
NE del 7 aprile 2009 recante
modalità di applicazione del
regolamento (CE) n. 1234/2007
del Consiglio relativamente
alla concessione di un aiuto
comunitario per la distribuzione
di frutta, verdura, ortofruttili
trasformati, banane e prodotti
da esse derivati ai bambini negli
istituti scolastici, nell'ambito del
programma «Frutta nelle scuole»

2.
La Commissione propone un
programma per il consumo di
frutta nelle scuole per un impor-
to di 90 milioni di euro all'anno,
Bruxelles, 8 luglio 2008, da
Commissione Europea (consulta-
to il 21/09/2016)

A partire dall'anno scolastico 2014-2015, le misure di accompagnamento CREA si traducono in una molteplicità di iniziative di approfondimento e sensibilizzazione sul tema del Programma, mediante le quali l'informazione e lo stimolo a consumare in modo abituale frutta e verdura vengono veicolati ai bambini e alle loro famiglie tramite azioni accattivanti e un coinvolgimento massivo degli stessi insegnanti, i quali sono diventati essi stessi destinatari di una parte rilevante del percorso educativo.

Quanto realizzato ha senza dubbio finora contribuito a sensibilizzare gli alunni sull'importanza di una alimentazione il più possibile equilibrata e naturale, facendo in questo modo conoscere anche la ricchezza produttiva dei nostri territori, l'elevata biodiversità, la qualità organolettica della frutta e delle verdure italiane alle nuove generazioni nonché i metodi di produzione ampiamente sostenibili attuati dalle nostre aziende agricole. I risultati del Programma sono incoraggianti: le attività di monitoraggio svolte annualmente evidenziano una crescita nei consumi di frutta e verdura da parte delle famiglie, suffragata dalla constatazione diretta di un crescente coinvolgimento sempre più

consapevole da parte degli insegnanti e degli alunni.

Il Programma continuerà ad essere presente e a migliorare la propria efficacia: sono allo studio iniziative per dare maggiore continuità ed incrementare la partecipazione degli Istituti scolastici. L'obiettivo è favorire e consolidare l'interesse e l'adesione alle iniziative proposte mostrati sia dagli insegnanti che dai genitori. Consideriamo decisive, a questo scopo, tutte quelle iniziative attivate in modo sinergico tra tutti gli attori del programma (Mipaaf, CREA, aggiudicatari del bando di gara di fornitura e distribuzione, il personale di tutte le scuole coinvolte, le Regioni e Province Autonome) che si ringraziano per l'impegno profuso in un progetto dal quale auspichiamo benefici effetti nel medio e lungo periodo.

"Accompagniamo la frutta nelle scuole" è il racconto fotografico di un anno di attività svolto con impegno e professionalità dal personale delle strutture CREA coinvolte nel programma.

Luca Bianchi

*Capo del Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca
Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali*



IL PROGETTO



Il coordinatore delle Misure di Accompagnamento è
Elisabetta Lupotto
con la collaborazione di
Laura Gennaro

Il Programma Comunitario "Frutta e verdura nelle scuole"¹, realizzato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, del Ministero della Salute, con le Regioni e con le PP. AA di Trento e Bolzano, con risorse dell'Unione Europea e il cofinanziamento del Ministero dell'economia e delle finanze, è finalizzato ad incentivare il consumo di frutta e verdura da parte dei bambini di età compresa tra i 6 e gli 11 anni.

Il Programma mira, dunque, ad attuare iniziative che promuovano abitudini alimentari più corrette, attraverso la conoscenza del prodotto vegetale fresco anche rispetto al suo luogo di origine e alla sua stagionalità, coinvolgendo in attività diverse i bambini proprio nella fascia di età in cui iniziano a definire scelte e abitudini alimentari.

Il Programma, realizzato in Italia dal MiPAAF, prevede, quindi, prima di tutto, la distribuzione calendarizzata di frutta, verdura e ortaggi nelle scuole primarie italiane vincitrici del bando, circa 6.500, coinvolgendo un totale di quasi un milione di bambini. Come da mandato EU, la distribuzione è poi accompagnata da Misure di accompagnamento (MA), ovvero attività che comprendono campagne informative e di sensibilizzazione alle tematiche del programma, insieme a visite presso orti e fattorie didattiche.

Per la seconda volta, nell'anno scolastico 2015-2016, le MA sono state affidate al Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA).² Il CREA è il più importante Ente nazionale di ricerca e sperimentazione con competenza scientifica generale nel settore agricolo, agroalimentare e della nutrizione, agroindustriale, ittico e forestale. Dispone di un Centro a vocazione specifica sugli Alimenti e la Nutrizione che garantisce la diffusione di un messaggio educativo univoco sulle tematiche nutrizionali, nonché di numerose Strutture di ricerca dislocate sul territorio nazionale, dotate di opportuni spazi verdi che hanno permesso di allestire aree didattiche per gli alunni e gli insegnanti. Le competenze di settore, in ambiti che variano dalla conoscenza approfondita dei prodotti vegetali e delle loro caratteristiche qualitative e nutrizionali alla loro origine, al rapporto simbiotico tra la pianta e il suolo ed, in generale, al comparto agricolo e agroalimentare, sono risultate vincenti per strutturare in maniera organica e completa le MA, unendo agli interventi educativi, le visite didattiche e gli incontri di sensibilizzazione al programma. Insegnanti e alunni sono stati così guidati sia fisicamente, con gli incontri frontali nelle scuole e le attività pratiche negli orti didattici, che hanno caratterizzato la Scuola in campo, sia via web con le Olimpiadi della frutta, per approfondire conoscenze utili a migliorare le abitudini alimentari ed imparare l'importanza di consumare i 500 g quotidiani di frutta e verdura indicati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS).

La validità dei messaggi educativi, cardine delle attività previste nell'ambito delle MA CREA a Frutta e verdura nelle scuole, è stata riconosciuta anche in occasione dell'Audit della Corte dei Conti Europea riguardante lo spreco alimentare nell'anno 2016.

1.

Regolamento (CE) n. 288 della Commissione del 7 aprile 2009

2.

Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio.

A coordinare e coadiuvare le rete territoriale e telematica, sono stati creati due uffici ad hoc a Roma:

L'**UTC** (Ufficio Tecnico di Coordinamento), con sede presso il Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione, si occupa principalmente del sotto-programma *Olimpiadi della Frutta*, ideandone e redigendone tutti i materiali. Mantiene, inoltre, i contatti con tutte le scuole del territorio nazionale per promuovere e condurre la competizione, assistendo gli insegnanti durante l'iscrizione alle attività e in ogni altra difficoltà durante il campionato telematico. Tiene, infine, le fila della classifica nazionale seguendo e coordinando i lavori di valutazione dei numerosi elaborati pervenuti, fino alla decretazione dei vincitori, sia delle singole sfide sia delle intere Olimpiadi. L'Ufficio Tecnico è costituito da un team di esperti in comunicazione, nutrizione e educazione alimentare, con capacità e competenze organizzativo-gestionali e di relazione.

Il **CRC** (Coordinamento della Rete territoriale CREA), nella sede centrale di Roma ha il ruolo di coordinare e coadiuvare l'intero Progetto delle MA da un punto di vista gestionale, organizzativo, amministrativo e logistico, attenendosi alle direttive Ministeriali e della Commissione Europea. Il CRC mantiene i rapporti con le 23 strutture della rete territoriale e con i referenti regionali del progetto, gestisce la contabilità e la rendicontazione finale, nonché la logistica organizzativa del progetto stesso. È costituito da personale con capacità relazionale, di gestione amministrativa e tecnica per le attività previste dalla "Scuola in campo". Il CRC è l'ufficio di supporto del coordinatore del programma presso la Sede Centrale.

Ogni struttura CREA, con il supporto del Direttore del centro, prevede il coinvolgimento di un team operativo formato da un ricercatore, un tecnologo e un/una dietista, questi ultimi selezionati e formati presso il Centro di ricerca per gli alimenti e

la nutrizione, in maniera univoca a livello nazionale, in modo da unire competenze scientifiche e capacità divulgative per arrivare ad insegnanti, bambini e genitori come un'unica voce.

I risultati raggiunti dimostrano che la sfida è stata vinta, nonostante l'inizio delle attività, ad anno scolastico inoltrato: oltre 30.000 sono i bambini coinvolti dalle attività delle Olimpiadi della Frutta con l'invio delle schede didattiche; quasi 200.000 gli alunni raggiunti con gli incontri di formazione degli insegnanti svolti dalle dietiste su tutto il territorio nazionale, di cui più di 40.000 i bambini che hanno visitato gli orti didattici allestiti presso i Centri della Rete Territoriale e che hanno interagito con i team operativi attraverso esperienze sensoriali e tattili per imparare a conoscere e ad apprezzare il prodotto vegetale.

A riconferma del buon lavoro svolto durante questa seconda edizione del programma, i numerosi bambini coinvolti insieme ai loro insegnanti, ed i genitori entusiasti del programma, dimostrano che la competenza e la passione per il nostro lavoro sono stati la formula vincente.



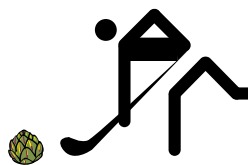
Elisabetta Lupotto insieme al CRC composto da Valerio De Paolis, Luigi Nisticò, Silvia Baralla, Lidia Chiello.



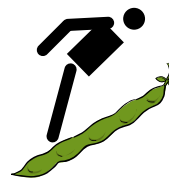
Laura Gennaro insieme all'UTC composto da Fabrizia Maccati, Valerio Tesone, Katia Titi



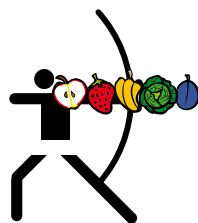
CAPITOLO PRIMO LE OLIMPIADI DELLA FRUTTA



hockey sui sensi



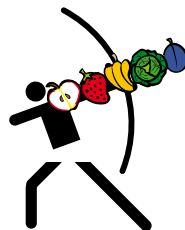
salto ai legumi



miro ai colori



lancio del piatto



Rimiro ai colori



LE OLIMPIADI DELLA FRUTTA

Anche quest'anno, le Olimpiadi della frutta hanno accompagnato le classi partecipanti in un avvincente campionato multidisciplinare a tappe successive. Circa 1500 le classi che (nell'ambito delle **Misure di accompagnamento del Programma Frutta e Verdura Nelle Scuole**, cui questo volume è dedicato) hanno deciso di iscriversi ricevendo, a cadenze regolari, schede con informazioni da studiare e attività da svolgere in classe. La nostra giuria, composta da esperti del Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione del CREA, ha valutato di volta in volta l'attinenza con quanto richiesto, la correttezza, la fantasia, il lavoro di gruppo, la disponibilità all'assaggio –ove possibile– e, non ultima, la capacità di coinvolgere i genitori. Perché questo è l'unico concorso in cui l'aiuto "del pubblico", ovvero delle famiglie, è assolutamente gradito, anzi: premiato! E così i bambini si sono cimentati nella costruzione di cruciverba, che dall'incrocio delle definizioni dovevano rivelare un prodotto tipico, da descrivere con i 5 sensi. **Per il 2016, dichiarato dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite anno internazionale dei legumi, una scheda è stata eccezionalmente dedicata alle leguminose**, consentendo agli alunni di giocare con la storia, raccontandoci l'uso di questi preziosi semi in un'epoca a loro piacimento e raffigurandola attraverso i legumi

secchi. I 5 colori sono stati declinati con grande fantasia e collaborazione in piatti unici, coloratissimi e, a quanto risulta dai loro commenti, anche molto buoni. Infine, il diario dei consumi di frutta e ortaggi della classe, in un prima e dopo che ha permesso di attribuire un Premio speciale **Benessere**. Ma sfogliando le pagine di premi speciali se ne troveranno tanti, dal premio **Van Gogh** allo **Shakespeare**, da **Chef in tutti i sensi**, ad **Arte a tavola**.

Nelle pagine a seguire, si potrà avere un'idea degli splendidi lavori che tutti i bambini hanno inviato, sotto la supervisione del Centro di ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione e del suo Ufficio Tecnico di Coordinamento (UTC), con i vincitori di ogni disciplina e, prima di tutto, i vincitori di tutte le Olimpiadi, cui è riservato uno spazio speciale. È bene chiarire che, pur non essendo obbligatorio aderire a tutte le schede, l'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 coincidano con i vincitori delle singole discipline. Infine, la scelta delle foto per questo volume è avvenuta secondo criteri differenti (taglio, colore, alternanza soggetti, etc), per cui sono state scelte immagini anche di classi che non hanno vinto in alcuna disciplina, magari perché in ritardo con la consegna o parzialmente fuori tema.

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



Elisabetta Lupotto (*Direttore incaricato*)

Team operativo

Laura Gennaro (*Coordinamento*)
Fabrizia Maccati, Katia Titi,
Valerio Tesone, (*Ufficio Tecnico di Coordinamento*)
Francesco Martiri, Umberto Scognamiglio,
Sibilla Berni Canani

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





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.



I VINCITORI
DELLE
OLIMPIADI



VINCITORE MACROREGIONE NORD

1B del plesso
'D. Alighieri' dell'IC
Da Melo Mel
di **Mel** (BL)

Gare a cui ha partecipato



ASCOLTIAMO I NONNI....

SIAMO ANDATI A TROVARE IN CASA DI RIPOSO LA BISNONNA DELLA NOSTRA COMPAGNA ANNA, LA SIGNORA GIUSTINA DI 103 ANNI E ALTRI NONNI.

CI HANNO RACCONTATO CHE MANGIAVANO TUTTI I GIORNI POLENTA, PATATE E MOLTE VOLTE FAGIOLI.

MANGIAVANO MINISTRONE COI FAGIOLI, PATATE E FAGIOLI, FAGIOLI CON LA CIPOLLA, FAGIOLI IN UMIDO.

A VOLTE, UNA NONNA, RIEMPIVA LE TASCHE DI FAGIOLI LESSI E SE LI MANGIAVA PER MERENDA.

RICORDANO I FAGIOLI GIALET
LE MAME



E LE BALE ROSSE,



I LAMONESI



I FAGIOLI DELL'OCCHIO



I SANGUIGNI.

I PIÙ BUONI ERANO I GIALET.

RACCOLGIEVANO NEL CAMPO I BACELLI IN UN CESTO E A CASA LI SGRANAVANO O LI SECCAVANO.

LE MAMME CUCINAVANO I FAGIOLI IN UNA PENTOLA SUL FUOCO DEL CAMINO.

CONSERVAVANO I FAGIOLI NEGLI ORCI DI TERRACOTTA.

UN NONNO HA DETTO CHE I FAGIOLI ERANO LA CARNE DEI POVERI.

ALCUNI DI NOI OGGI MANGIANO ALTRI TIPI DI FAGIOLI, I CANNELLINI, E ANCHE CECI E LENTICCHIE.

CLASSE 1 B DI MEL





Burtet Giulia
Colle Anna
Da Canal Evelin
De Mari Giulia
Deola Agnese
Kaur Harpreet
Grotto Giulia
Majadas Angelica
Savaris Ambra
Sbardella Aaron
Scarton Davide
Scarton Luigi
Somacal Matteo

insegnante
Ida Sancandi



18 MEL

BARCHETTE DI PERE E KIWI SU MARE DI CAROTE

IL RADICCHIO È ROSSO O VIOLA ??

GLI INGREDIENTI

I PIATTI

LA RICETTA

TUTTI A TAVOLA CHE BONTÀ!!!

"BUON APPETITO"

PREPARAZIONE

1. Lavare e asciugare le foglie del radicchio;
2. Sbucciare e tagliare a pezzetti pere e kiwi;
3. Lavare e frullare fragole e mirtili;
4. Tagliare a filetti le carote di "Frutta nelle scuole" (già spellate).

Per due ciotole mescolare pere e kiwi con la salsa di mirtili e fragole. Sistemare sul piatto il "mare" di carote. Condire con un filo di olio d'oliva. Appoggiare la barchetta di radicchio. Riempire la barchetta con la frutta in salsa.

18 MEL

BARCHETTE DI PERE E KIWI SU MARE DI CAROTE

IL RADICCHIO È ROSSO O VIOLA ??

GLI INGREDIENTI

I PIATTI

LA RICETTA

TUTTI A TAVOLA CHE BONTÀ!!!

"BUON APPETITO"

PREPARAZIONE

1. Lavare e asciugare le foglie del radicchio;
2. Sbucciare e tagliare a pezzetti pere e kiwi;
3. Lavare e frullare fragole e mirtili;
4. Tagliare a filetti le carote di "Frutta nelle scuole" (già spellate).

Per due ciotole mescolare pere e kiwi con la salsa di mirtili e fragole. Sistemare sul piatto il "mare" di carote. Condire con un filo di olio d'oliva. Appoggiare la barchetta di radicchio. Riempire la barchetta con la frutta in salsa.

"BARCHETTE DI PERE E KIWI SU LETTO DI CAROTE"

ingredienti
Foglie di radicchio rosso • Pere e Kiwi
• Fragole e mirtili • Carote

preparazione

1. Lavare e asciugare le foglie del radicchio
2. Sbucciare e tagliare a pezzetti pere e kiwi
3. Lavare e frullare fragole e mirtili
4. Tagliare a filetti le carote di "Frutta nelle scuole" (già spellate)

In due ciotole mescolare pere e kiwi con la salsa di mirtili o fragole. Sistemare sul piatto il "mare" di carote. Condire con un filo di olio d'oliva. Appoggiare la barchetta di radicchio. Riempire la barchetta con la frutta in salsa.

"BUON APPETITO"
classe 1B MEL



I VINCITORI
DELLE
OLIMPIADI



VINCITORE MACROREGIONE CENTRO

5B della scuola primaria
dell'IC Barga
di **Barga** (LU)

Gare a cui ha partecipato





Bacci Niccolò
Bacci Matteo
Bahtijar Emrulla
Bertilacchi Francesco
Gonnella Diletta
Guidi Matilde
Lazzarini Patrik
Marchi Gabriele
Morganti Francesco
Nardini Rebecca
Notini Eleonora
Pieronì Sofia
Popa Florin Andrea
Zanelli Emma

insegnante
Bruna Luccarini

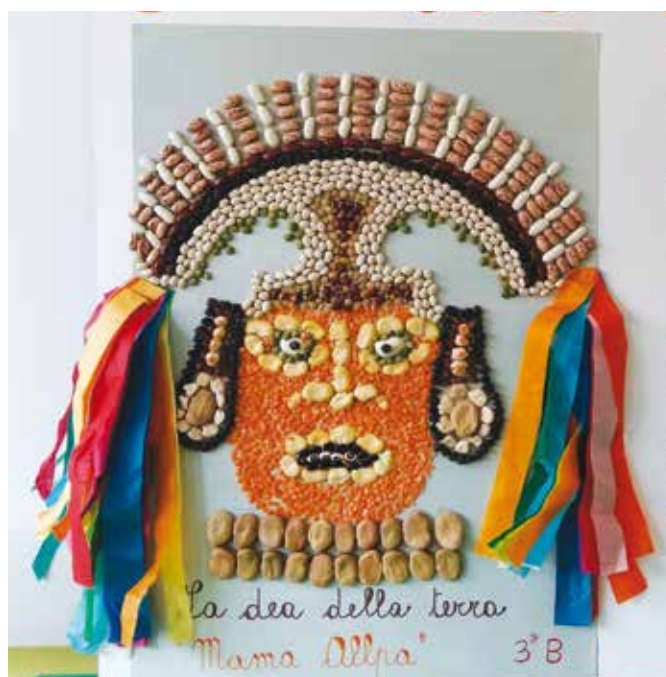




VINCITORE MACROREGIONE SUD

3B del plesso G. Falcone
dell'I.C. P.
Giannone Ischitella
di **Rodi Garganico** (FG)

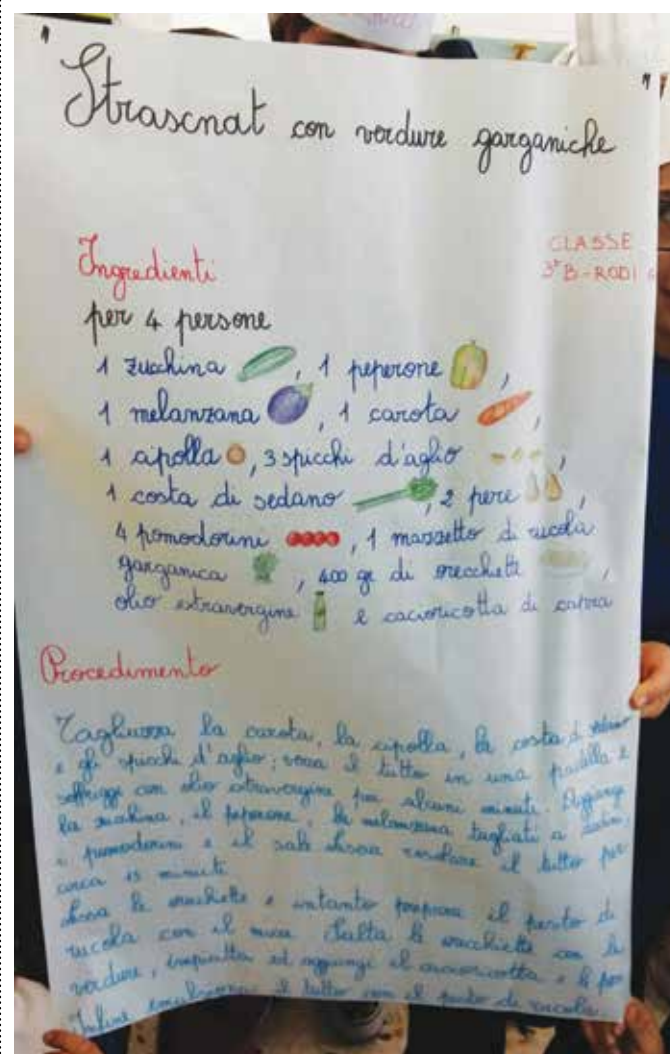
Gare a cui ha partecipato





Castelluccia Nazario
Delle Fave Stella
Delle Fave Martina Pia
Delle Fave Antonio
Di Biase Antonio Pio
Di Lella Gabriele
Fania Sanita
Iacovangelo Desiree
Papagno Irene
Russo Marika
Sciarra Michele
Valchieri Nicola
Veneziani Lilia

insegnante
Teresa Albano





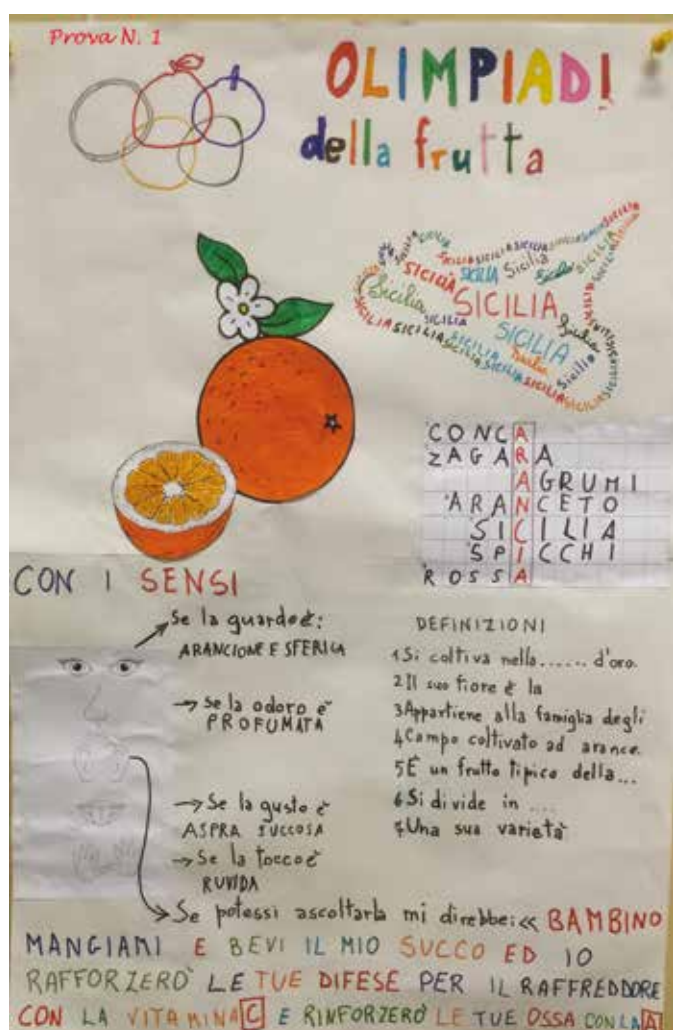
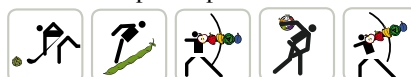
I VINCITORI
DELLE
OLIMPIADI



VINCITORE MACROREGIONE ISOLE

4A della D.D. Tomaselli
di **Palermo**

Gare a cui ha partecipato



*Legumi adoperati
per il mosaico:*

- Fagioli borlotti
- Fagioli con l'occhio
- Fagioli neri
- Fagioli cannellini
- Fave
- Ceci
- Lenticchie di Ustica
- Lenticchie di Castelluccio di Norcia
- Lenticchie rosse decorticate
- Cicerchie
- Piselli
- Liquirizia





Battaglia Aurora Maria
Bentivegna Laura
Buzzanca Simone
Cammuca Andrea
D'Anna Samuele
Di Costanzo Fabio
Firrarello Gabriele
Gargiulo Pietro
Gulizzi Sophia
Jeevan Stanley Josuva
Levantino Simona
Licantro Francesco
Pelleriti Valerio
Puccio Giorgia

Punzo Simona Lucia
Urso Michele
Vassallo Alessandro

insegnante
Adele Chiappisi





HOCKEY SUI SENSI

ALLENIAMO IL "SENSO" 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.



HOCKEY SUI SENSI

Alleniamo il "senso" della frutta

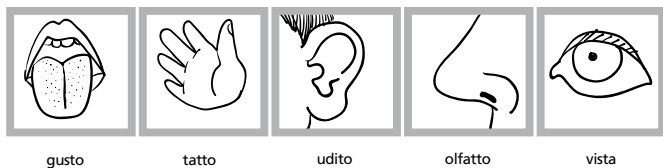
La tipicità attraverso le sensazioni

Un prodotto agroalimentare è definito "tipico" quando è fortemente legato al territorio di produzione. Il prodotto tipico possiede 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.

Alleniamo i sensi per conoscere e apprezzare meglio i sapori della nostra terra.

Con i sensi infatti possiamo imparare a cogliere tutte le sfumature distintive di un prodotto e assaporarlo a pieno attraverso le sensazioni che è in grado di trasmetterci. Ogni senso ha un suo ruolo e partecipa in un preciso momento:



Esempio 1



ORIZZONTALE:

1. articolo maschile
3. si abita
6. parassiti
8. si danno con gli appuntamenti
10. Imperia
12. Empoli
13. quello di Mameli è nazionale
14. andato, partito
17. calura, canicola
19. protegge dalle onde
20. né io né noi

VERTICALI:

2. articolo femminile
4. altare pagano
5. ne senti il canto Ulisse
7. non qui
9. profondo
11. il contrario di sempre
15. tateggio all'inizio
16. Fermo
18. il contrario di giù

Olimpiadi della frutta

Le regole del gioco

- A cadenze periodiche verranno inviate alla email registrata al momento dell'iscrizione le indicazioni e i tempi di consegna per ogni attività.
- Le attività consisteranno in incarichi da svolgere in classe o, quando richiesto, a casa, 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'ap-

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

Giocare con le parole è sempre divertente: facciamo incontrare le parole con la cultura e la tradizione.

Scegliete un frutto o un ortaggio tipici della vostra zona e fatene la parola chiave di un cruciverba che dovrete costruire, secondo lo schema che preferite, come negli esempi in basso.

Rappresentate su un cartellone il cruciverba risolto, indicandone anche le definizioni. Sullo stesso cartellone disegnate, utilizzando le tecniche e i materiali che preferite (disegni a tempera, a cera, a matita, pennarelli, etc.), il frutto/verdura da voi scelto, esercitatevi a descrivere tutte le percezioni suscitate sui vostri sensi (vista, udito, olfatto, gusto e tatto).

Il cartellone dovrà essere fotografato e caricato sul portale "Olimpiadi della frutta" dopo aver effettuato l'accesso con le vostre credenziali (nome utente e password)

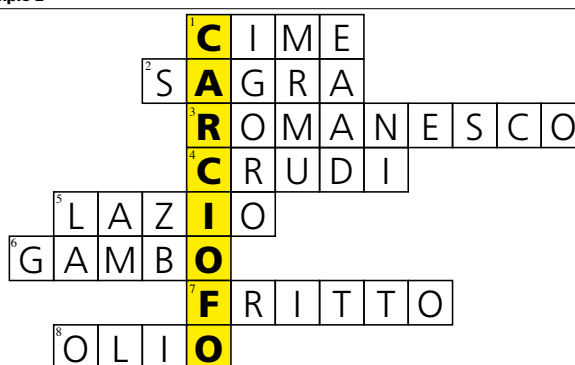
<http://olimpiadi.fruttanellescuole.gov.it/accesso-docenti>

A questo punto selezionare dal menu "specialità olimpiche" la scheda "Hockey sui sensi": in questa pagina cliccare sul pulsante "carica elaborato".

I criteri che saranno usati nella valutazione della scheda terranno conto di:

- partecipazione dell'intera classe
- originalità degli elaborati
- età degli alunni

Esempio 2



DEFINIZIONI:

1. quelle di rapa si gustano con le orecchiette pugliesi
2. è famosa quella dei porcini di Lariano
3. è anche una varietà di broccolo
4. finocchio, pomodori e sedano si mangiano così

- nell'insalata
5. il carciofo alla giudia è tipico di questa regione
6. quello del sedano si usa nel pinimonio
7. così si mangia il fiore di zucca, ripieno di mozzarella e alici
8. quello d'oliva è il migliore

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 macroregioni (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 – hOckey sui sensi



Ecco i vincitori e i loro prodotti tipici, suddivisi per macroregione:



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



1° - 3A del Centro Scolastico Integrato 'Effetà' di Torri di Quartesolo (VI) - **Giuggiola**



2° - 1 del plesso 'D. Alighieri' dell'IC Da Melo Mel di Mel (BL) - **Arancia rossa**



3° - 3 dell'Istituto 'SS Annunziata' di Rivarolo Canavese (TO) - **Uva bacca rossa**



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



1° - 2 del plesso 'Torre Orsaia' dell'IC di Torre Orsaia (SA) - **Fico bianco del Cilento**



2° - 5A del plesso 'Cirielli' dell'IC Falcone-Borsellino di Bari - **Cime di rape**



3° - 1C del plesso 'Petronelli' del II CD di Trani (BA) - **Uva moscato**



Centro
Lazio,
Marche,
Toscana,
Umbria:



1° - 5B della scuola primaria dell'IC Barga di Barga (LU) - **Mela Casciana**



2° - 4A del plesso 'Quarto' dell'IC Frezzotti-Corradini di Latina - **Kiwi**



3° - 4B della scuola primaria dell'IC Barga di Barga (LU) - **Erbe di campo**



Isole
Sardegna,
Sicilia:



1° - 3B del plesso 'S. Giuseppe' dell'IC di Niscemi (CL) - **Arancia di Sicilia**



2° - 5L del plesso 'Perra' dell'IC 2 di Sinnai (CA) - **Pompia**



3° - 5A del plesso 'La Masa' dell'IC Politeama di Palermo - **Ciliegiolo**

I nostri complimenti ai vincitori!!!

MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO AL PROGRAMMA COMUNITARIO FRUTTA E VERDURA NELLE SCUOLE A.S. 2015-2016 - MA-FVNS-CREA- MIPAAF D.M. 69559 DEL 15 OTTOBRE 2015



OK SUI SENSI
ALLENIAMO IL "SENSO"
DELLA FRUTTA



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
NORD

3A del Centro
Scolastico
Integrato
'Effetà' di Torri
di **Quartesolo**
(VI)



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
CENTRO

5B della scuola
primaria dell'IC Barga
di **Barga** (LU)





MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
SUD

2 del plesso
'Torre Orsaia'
dell'IC di **Torre Orsaia** (SA)



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
ISOLE

3B del plesso
'S. Giuseppe' dell'IC
di **Niscemi** (CL)



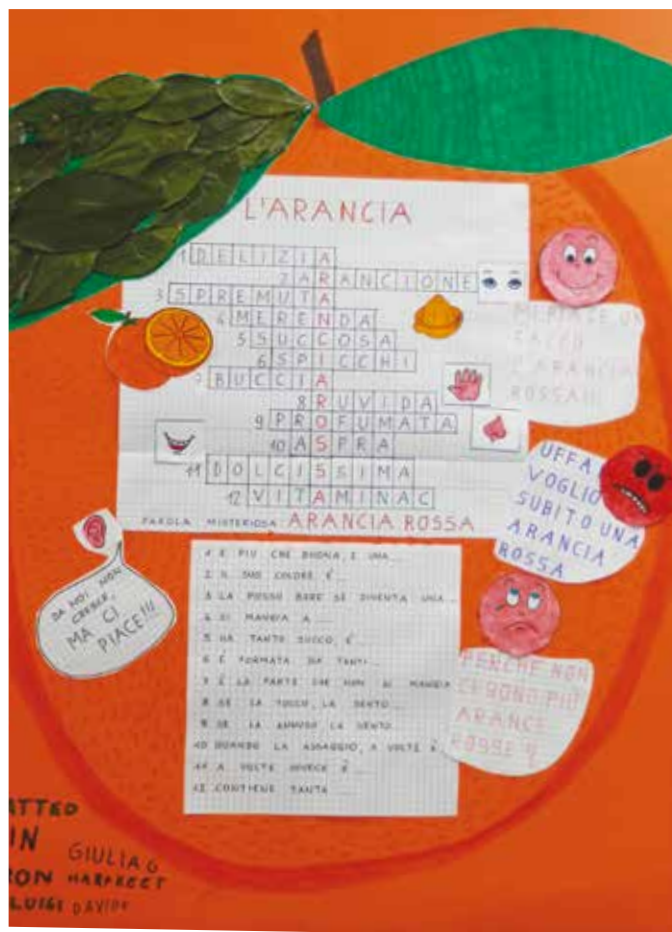


OK SUI SENSI
ALLENIAMO IL "SENSO"
DELLA FRUTTA



MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
NORD

1 del plesso
'D. Alighieri'
dell'IC Da Melo
Mel di **Mel** (BL)



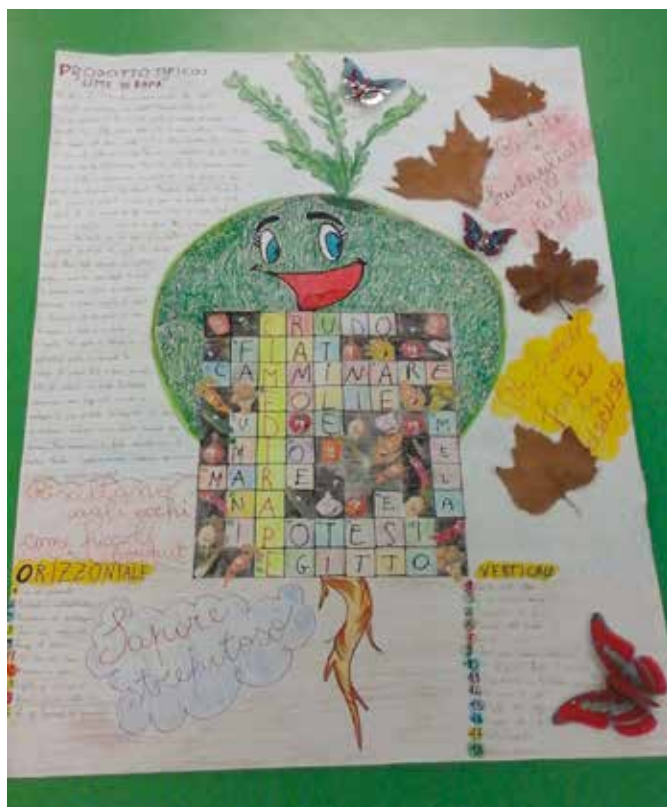
MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
CENTRO

4A del plesso
'Quarto' dell'IC
Frezzotti-Corradini
di **Latina**





MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
SUD
5A del plesso
'Cirielli' dell'IC
Falcone-
Borsellino di
Bari



MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
ISOLE
5L del plesso
'Perra' dell'IC 2
di **Sinnai (CA)**





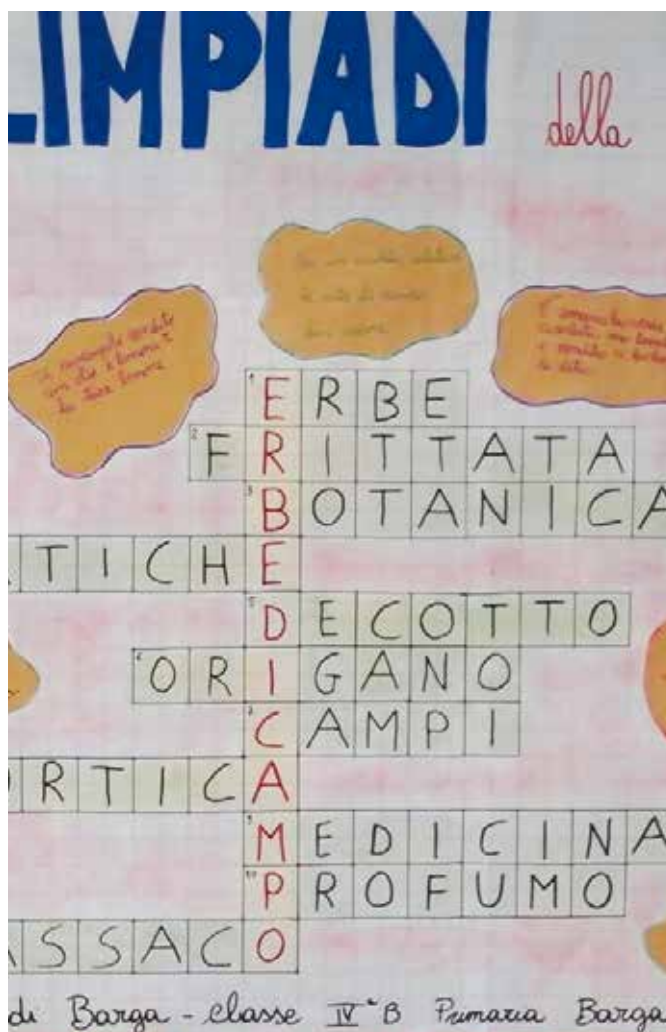
OK SUI SENSI
ALLENIAMO IL "SENSO"
DELLA FRUTTA



MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
NORD
3 dell'Istituto
'SS Annunziata'
di **Rivarolo**
Canavese
(TO)



MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
CENTRO
4B della scuola primaria
dell'IC Barga
di **Barga** (LU)





MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
SUD

1C del plesso
'Petronelli'
del II CD
di **Trani** (BA)



MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
ISOLE

5A del plesso
'La Masa'
dell'IC Politeama
di **Palermo**





2A della Scuola Primaria Aldo Fiorini
Castelleone di Suasa dell'Istituto
Comprensivo Corinaldo di Castelleone di
Suasa (AN)



2C del plesso
Generale Giardino dell'IC1
Bassano del Grappa (VI)



5A dell'I.C. Pascoli-Parchitello della scuola
primaria Parchitello di **Noicattaro (BA)**



3H dell'I.C. 2 Sinnai del plesso Via
Caravaggio di **Sinnai (CA)**





PREMIO SPECIALE CHEF IN TUTTI I SENSI

2A della scuola primaria "Don Vincenzo
Avallone" di Panza del circolo didattico
di **Forio e Serrara Fontana**





SALTO AI LEGUMI

SEMI NUTRIENTI PER UN FUTURO SOSTENIBILE



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



salto ai legumi

scadenza
8/04/2016

SALTO AI LEGUMI

Semi nutrienti per un futuro sostenibile

I vantaggi dei legumi

Con lo slogan "semi nutrienti per un futuro sostenibile", l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha dichiarato il 2016 l'Anno Internazionale dei legumi, per fare opera di sensibilizzazione e aumentare la consapevolezza dei molti vantaggi dei legumi.

Quanti tipi di legumi ci sono?

Fagioli, lenticchie, ceci, piselli, fave (ma anche lupini, soia etc.) sono i semi delle piante leguminose. Di ognuno di essi esistono moltissime varietà con differenti colori e sapori. Tutti hanno però in comune le preziose caratteristiche nutrizionali: costituiscono, infatti, una buona fonte di carboidrati, di fibra (soprattutto nelle parti più esterne del seme), di vitamine del gruppo B e di minerali (fosforo, ferro e calcio), ma soprattutto sono una buona fonte di proteine, a basso costo.

I legumi sono alimenti "antichi". Di loro si parla già nell'Antico Testamento e nell'Iliade, e tracce del loro utilizzo sono state ritrovate nelle Piramidi Egizie. Sono detti "la carne dei poveri" perché l'Italia contadina, fino agli anni Cinquanta, ha vissuto (ed è sopravvissuta) anche grazie ai legumi - prevalentemente cucinati in minestra, da soli o tutti insieme, abbinati o meno con i cereali - proprio perché sono alimenti ricchi di proteine e di nutrienti.

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

Scegliete un'epoca storica ed effettuate una ricerca sull'utilizzo e sul consumo dei legumi in quel periodo, raccontando in massimo 15 righe le informazioni raccolte sulle tipologie di legumi consumate e sulle modalità del consumo.

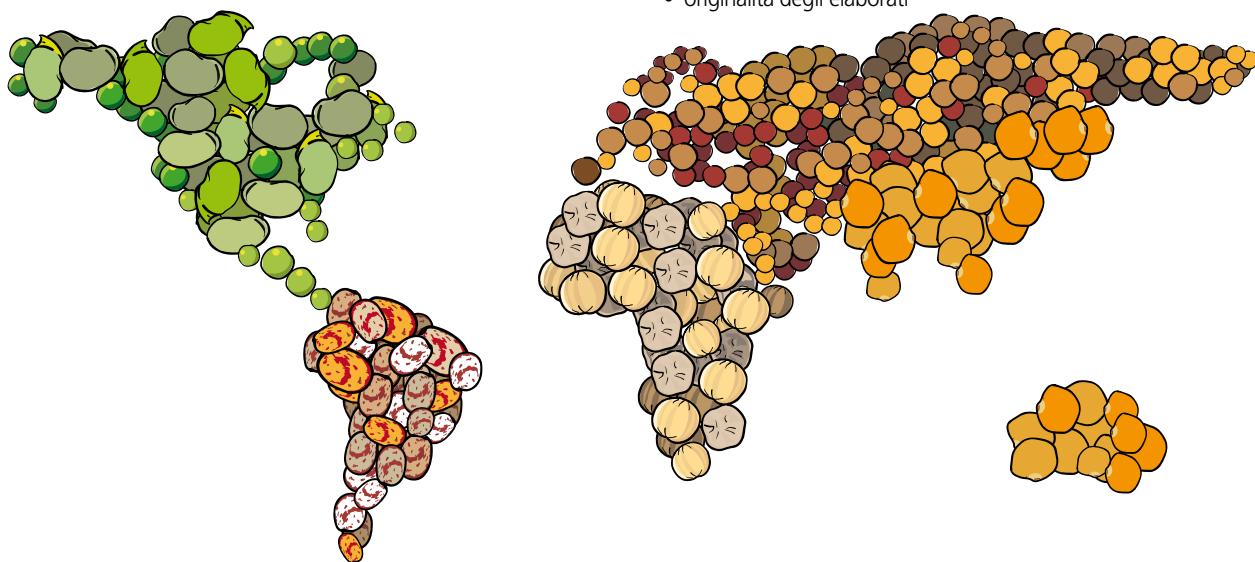
Rappresentate (attraverso un quadro, una scultura, un disegno, un cartellone etc.) un soggetto che simboleggi il periodo storico prescelto (una scena, un oggetto, un piatto, un personaggio etc.); utilizzate per la composizione tutte le varietà di legumi secchi che riuscite a trovare, elencandole sullo stesso foglio del racconto.

La composizione fotografata e la ricerca (in formato .doc, .pdf o .jpg) dovranno essere caricate sul portale "Olimpiadi della frutta" dopo aver effettuato l'accesso con le vostre credenziali (nome utente e password) <http://olimpiadi.fruttanellescuole.gov.it/accesso-docenti>

A questo punto selezionate sul menu "specialità olimpiche" e caricate l'elaborato nella specialità olimpica "salto ai legumi", cliccando il tasto "carica elaborato".

I criteri che saranno usati nella valutazione della scheda terranno conto di:

- partecipazione dell'intera classe
- originalità degli elaborati



Olimpiadi della frutta

Le regole del gioco

- A cadenze periodiche verranno inviate alla email registrata al momento dell'iscrizione le indicazioni e i tempi di consegna per ogni attività.
- Le attività consisteranno in incarichi da svolgere in classe o, quando richiesto, a casa, 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'ap-

posita 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 CREA.
- 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 macroregioni (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 2ª attività – salto ai legumi



Ecco i vincitori e le loro creazioni, suddivisi per macroregione:



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



1° - 5 dell'Istituto Tondini di Codogno (LO) –
Acquedotto romano



2° - 5D del plesso F. Servetti Donati della D.D.
di Budrio (BO) – **Sarcofago degli sposi**



3° - 3B dell'Istituto C. D'Albertis di Genova –
Paesaggio neolitico



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



1° - 1A e 2A del plesso Don V. Avallone del C.D.
di Forio (NA) – **La chiesa del Soccorso e Il
"Torrione"**



2° - 1 dell'I.C. Sant'Elia a Pianisi di Gambatesa (CB) –
Castello dei di Capua



3° - 5 del plesso Petrigliani dell'I.C. Falcone-Borsellino
di Bari – **Colosseo**



Centro
Lazio,
Marche,
Toscana,
Umbria:



1° - 4A, 4B e 5B della scuola primaria dell'IC G.
Pascoli di Barga (LU) – **Il duomo di Barga, Scudo
templare, a tavola con i Romani**



2° - 3 dell'Istituto Maestre Pie Filippini di Terracina (LT) –
Uomini primitivi



3° - 4B della Primaria San Rocco dell'I.C. Portoferraio di
Portoferraio (LI) – **All'ombra della ziqqurat**



Isole
Sardegna,
Sicilia:



1° - 5L dell'I.C. Sinnai 2 di Sinnai (CA) –
La vita è bella



2° - 4A dell'I.C. Puglisi di Acate (RG) –
Castello di Biscari



3° - 4A della D.D. Tomaselli di Palermo –
La Pasqua di Palermo

I nostri complimenti ai vincitori!!!

MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO AL PROGRAMMA COMUNITARIO FRUTTA E VERDURA NELLE SCUOLE A.S. 2015-2016 - MA-FVNS-CREA- MIPAAF D.M. 69559 DEL 15 OTTOBRE 2015



SALTO AI LEGUMI
SEMI NUTRIENTI
PER UN FUTURO SOSTENIBILE



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
NORD

5 dell'Istituto
Tondini di
Codogno (LO)



APPROFONDIMENTO DELLA CULTURA CULINARIA DI ROMA

Un punto di riferimento storico delle ricette d'epoca romana è il *DE RE COQUINARIA* di Marco Gavio Apicio (25 a.C. – 37 d.C.), opera distribuita in 10 libri, che tratta degli ingredienti e delle tecniche più curiose di manipolazione e trasformazione dei cibi. Ogni libro è dedicato a settori precisi della gastronomia, per un totale di 480 ricette; il Libro Quinto è appunto dedicato ai legumi.

Ecco, ad esempio, la ricetta per preparare “Piselli Vitelliani” (dal nome dell'imperatore Vitellio) o “Vicias Fabas” (=fave): “Cuoci i piselli e lavorali. Trita del pepe, del ligustico, dello zenzero e sopra mettili i tuorli d'uova che avrai cotte e rese dure, 90 gr di miele, salsa, vino e aceto. Metti tutte queste cose nel tegame coi condimenti tritati. Aggiungi olio e metti a cuocere. Condirani i piselli lavorando bene. Se saranno aspri ci metterai del miele e servirai. Altro modo per piselli e fave: quando avrai schiumato, trita col miele, con la salsa e mosto cotto, cumino, ruta, seme di sedano, ilio e vino. Manipola. Porta in tavola cosparsa di pepe tritato e con polpette”. (De Re Coquinaria, V. III.)



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
CENTRO

4A, 4B e 5B
della scuola primaria
dell'IC G. Pascoli
di **Barga (LU)**





MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
SUD
1A e 2A
del plesso
Don V. Avallone
del C.D. di
Forio (NA)



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
ISOLE
5L dell'I.C. Sinnai 2
di **Sinnai** (CA)





ETRUSCHI E LEGUMI

capacità di resistere, una volta essiccati, a lunghi periodi di conservazione. Sappiamo per certo che gli Etruschi consumavano legumi (oltre che dei cereali) e ne consumavano i semi sia crudi (fave e lupini), sia cotti (minestre) assieme al grano, al farro o all'orzo e insaporite con grasso animale e la farina prodotta era utilizzata per la panificazione o per ricavarne polenta.

In la farina di fave, il *maccus*, diffusissima sorta di polenta. Le fave, infatti, venivano macinate e la farina prodotta era utilizzata per la panificazione o per ricavarne polenta.

Le fave erano associate, in epoca antica, al mondo dei morti e a pratiche esoteriche. Erano associate, in epoca antica, al mondo dei morti e a pratiche esoteriche. Erano associate, in epoca antica, al mondo dei morti e a pratiche esoteriche.

Riguardo ai ceci Plinio scrive anche che venivano bolliti in una padella con un mestolo piccole quantità nel vino e pepe bollenti in una padella. Riguardo ai ceci Plinio scrive anche che venivano bolliti in una padella con un mestolo piccole quantità nel vino e pepe bollenti in una padella.

e al vino per spingere la gente a bere. Anche i piselli venivano mangiati secchi e al vino per spingere la gente a bere. Anche i piselli venivano mangiati secchi e al vino per spingere la gente a bere.

zi letterarie trovano conferma nella documentazione archeologica: in scavi di etruschi rinvenuti semi di noccioli, ghiande, olivo, fico, orzo, prugna e, a proposito, resti di cuocere in tegame dove si sarà fatto insaporire urto di timo e alloro bagnando con vino bianco. Portare a cottura nera macinato al momento.

"Favata" etrusca
fave piccole e fresche e farle cuocere in tegame dove si sarà fatto insaporire urto di timo e alloro bagnando con vino bianco. Portare a cottura nera macinato al momento.





MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
SUD

1 dell'I.C.
Sant'Elia a
Pianisi di
Gambatesa
(CB)



MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
ISOLE

4A dell'I.C.
Puglisi
di **Acate** (RG)



SALTO AI LEGUMI
SEMI NUTRIENTI
PER UN FUTURO SOSTENIBILE





SALTO AI LEGUMI
SEMI NUTRIENTI
PER UN FUTURO SOSTENIBILE



MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
NORD

3B dell'Istituto
C. D'Albertis
di **Genova**



MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
CENTRO

4B della Primaria
San Rocco dell'I.C.
Portoferraio di
Portoferraio (LI)



...civiltà della ziggurat

ichità, insieme ai cereali, i legumi erano
antazione dei popoli dell'area mediterranea
no la principale fonte proteica. Il con
dell'agricoltura nella Mezzogiorno
archeologici; anche
In alcuni



MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
SUD

5 del plesso
Petrignani
dell'I.C.
Falcone-Borsellino
di **Bari**



MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
ISOLE

4A della D.D.
Tomaselli
di **Palermo**



ni, og-
a di visitatori!
alimentare dei legumi, per c
Legumi adoperati per il mosaico:

Fagioli borlotti

Fagioli con l'occhio

Fagioli neri

Fagioli cannellini

Fave

Ceci

Lenticchie di Ustica

Lenticchie di Castelluccio di Norcia

Lenticchie rosse decorticate

Cicerchie

Piselli

Liquirizia



5A del plesso D. Bevilacqua
dell'Istituto Onnicomprensivo A. Argoli
di **Tagliacozzo** (AQ)



1C del plesso Nicol
del D.D.S. Nicol di **Palermo**



4B del plesso Vincenzo Zagami
dell'Istituto Comprensivo
San Giovanni Bosco
di **Molfetta** (BA)



4C della scuola primaria
dell'I.C. Statale Casapesenna
di **Casapesenna** (CE)





PREMIO SPECIALE VINCENT VAN GOGH

3B E 3C dell'Istituto
G. Lombardo Radice
di **Paternò** (CT)





SALTO AI LEGUMI
SEMI NUTRIENTI
PER UN FUTURO SOSTENIBILE



PREMIO SPECIALE ARTE E SCULTURA

3A dell'I.C. Grassi
di **Martina Franca** (TA)





PREMIO SPECIALE ARTE E SCULTURA

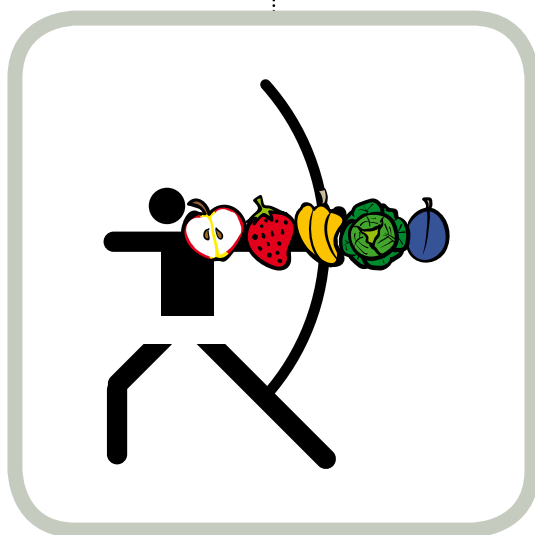
3B del C.D. G. Devitofrancesco
di **Grumo Appula** (BA)





MIRO AI COLORI

DIARIO DEI CONSUMI DI FRUTTA E VERDURA



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
trescadenza
18/04/2016

MIRO AI COLORI

Diario dei consumi di frutta e verdura

MIRO AI COLORI è un vero e proprio diario dei consumi di frutta e verdura di tutta la classe su 5 giorni.

Lo scopo del diario settimanale è quello di visualizzare le porzioni di frutta e verdura mangiate in classe dai bambini e dall'insegnante nell'arco di cinque giorni e di promuovere così un'alimentazione varia, garanzia di un appropriato ed equilibrato apporto di nutrienti.

In allegato a queste istruzioni trovate un disegno/diario con i cinque cerchi delle Olimpiadi: ogni cerchio indica un giorno della settimana, diviso al suo interno in cinque parti, ognuna delle quali rappresenta uno dei cinque colori del benessere (diario). Riportate su un cartellone i cinque cerchi delle olimpiadi così come rappresentati sul diario.

Ogni giorno della settimana disegnatte o ritagliate dai giornali, il frutto/verdura effettivamente mangiato di fronte ai compagni, ponendo attenzione ad inserire il disegno, o l'immagine da incollare, nel riquadro del colore corrispondente (ad esempio, se si mangia una mela rossa di lunedì, disegnare la mela nella porzione di colore rosso all'interno del cerchio lunedì). Il frutto deve essere mangiato e non solo assaggiato per poter costituire una porzione, l'insegnante e i compagni ne saranno testimoni. Siate leali!!! Poiché ci saranno più bambini a mangiare lo stesso frutto/verdura, disegnare il frutto/verdura una sola volta

inserendo il numero delle porzioni all'interno del disegno. Ad esempio, se in una classe di 20 bambini, il lunedì, 17 mangiano una mela rossa e 3 mangiano una zuccina, bisognerà disegnare o incollare nel riquadro rosso una sola mela rossa riportando all'interno della stessa il numero 17, mentre nel riquadro verde dello stesso giorno bisognerà disegnare o incollare la zuccina con il numero 3 al suo interno, come nel disegno accanto.

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.

Olimpiadi della frutta

Le regole del gioco

- A cadenze periodiche verranno inviate alla email registrata al momento dell'iscrizione le indicazioni e i tempi di consegna per ogni attività.
- Le attività consisteranno in incarichi da svolgere in classe o, quando richiesto, a casa, 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'ap-

posita 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 CREA.
- 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 macroregioni (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 – Miro ai colori



Ecco i vincitori della 3^a attività, suddivisi per macroregione:



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



1° - 1B dell'I.C. Da Melo Mel del plesso
"Dante Alighieri" di Mel (BL)



2° - 4A dell'IC Ponte sul Marecchia del plesso
"Giulio Turci" di Poggio Torriana (RN)



3° - 2A della scuola primaria convitto "R. Corso"
di Correggio (RE)



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



1° - 4C dell' I. C. De Amicis
di San Ferdinando di Puglia (BT)



2° - 2A dell' Istituto Comprensivo
"Cesare Giulio Viola" del plesso Viola di Taranto



3° - 5A del C.I.S.S. Centro Infanzia Sociale Sonia onlus
del plesso "Giovanni XXIII" di Canosa di Puglia (BT)



Centro
Lazio,
Marche,
Toscana,
Umbria:



1° - 3B dell' I.C. Montelucci
di Colle Fiorito di Guidonia (RM)



2° - 4B dell'I.C. Dante Alighieri della scuola primaria
"G. Marconi" di Corchiano (VT)



3° - 4A dell'istituto "San Giuseppe dell'Apparizione"
di Firenze



Isole
Sardegna,
Sicilia:



1° - 3E del Primo Istituto Comprensivo del plesso
"Via Fuentes" di Gela (CL)



2° - 3H dell'I.C. 2 Sinnai del plesso "via Caravaggio"
di Sinnai (CA)



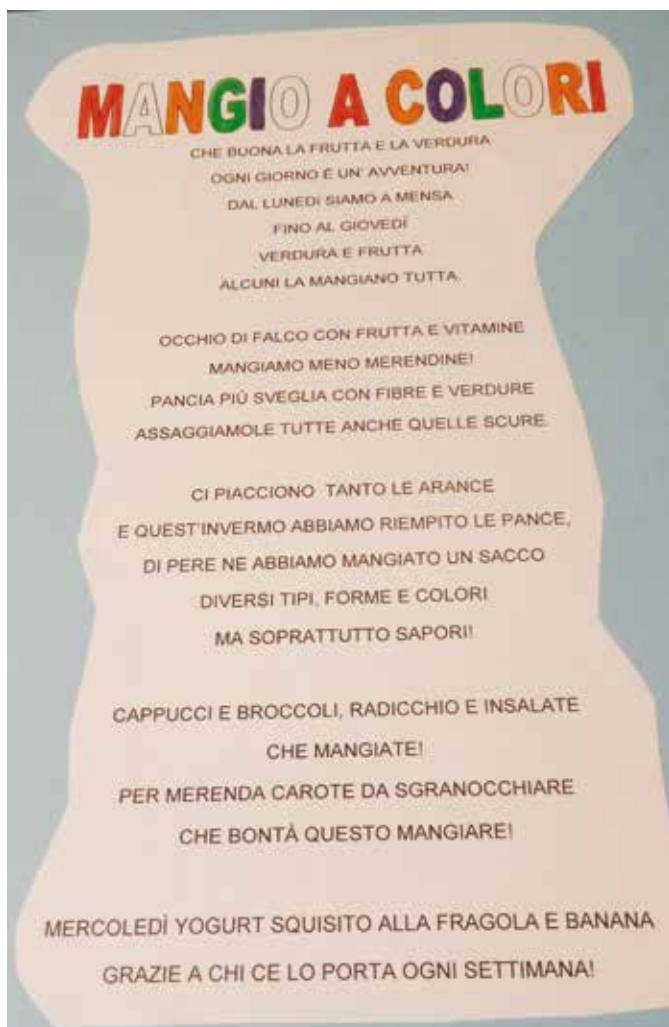
3° - 5ATP del 2° IC Giuseppe Bianca del Plesso
"Collodi" di Avola (SR)

I nostri complimenti ai vincitori!!!

MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO AL PROGRAMMA COMUNITARIO FRUTTA E VERDURA NELLE SCUOLE A.S. 2015-2016 - MA-FVNS-CREA- MIPAAF D.M. 69559 DEL 15 OTTOBRE 2015



MEDAGLIA D'ORO
MACROREGIONE NORD
1B dell'I.C.
Da Melo Mel
del plesso
"Dante
Alighieri"
di **Mel** (BL)



MEDAGLIA D'ORO
MACROREGIONE CENTRO
3B dell'I.C. Montelucci
di Colle Fiorito
di **Guidonia** (RM)





MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
SUD

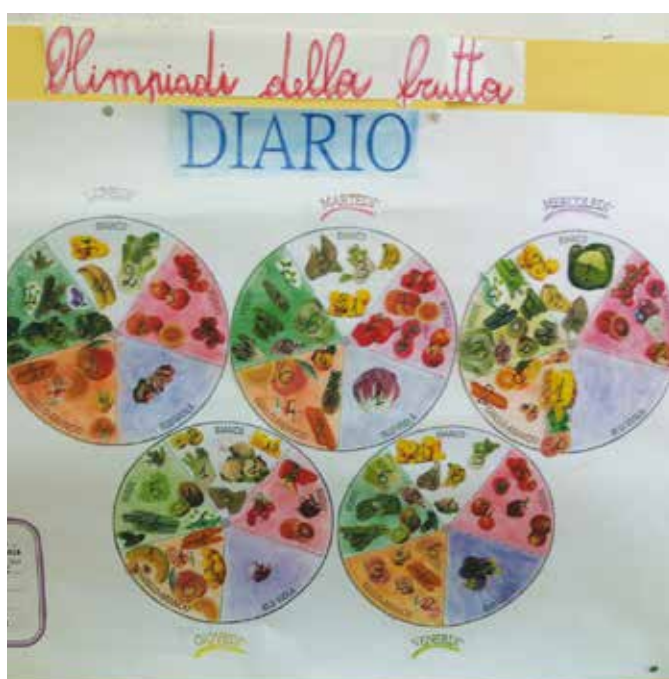
4C dell' I. C.
De Amicis
di **San
Ferdinando
di Puglia** (BT)



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
ISOLE

3E del Primo Istituto
Comprensivo del plesso
"Via Fuentes"
di **Gela** (CL)

MIRO AI COLORI
DIARIO DEI CONSUMI
DI FRUTTA E VERDURA





MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
NORD

4A dell'IC Ponte
sul Marecchia
del plesso
"Giulio Turci"
di **Poggio
Torriana** (RN)



MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
CENTRO

4B dell'I.C.
Dante Alighieri della
scuola primaria
"G. Marconi" di
Corchiano (VT)





MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
SUD

2A dell' Istituto
Comprensivo
"Cesare Giulio
Viola" del
plessso Viola di
Taranto



MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
ISOLE

3H dell'I.C. 2 Sinnai
del plessso
"via Caravaggio"
di **Sinnai** (CA)



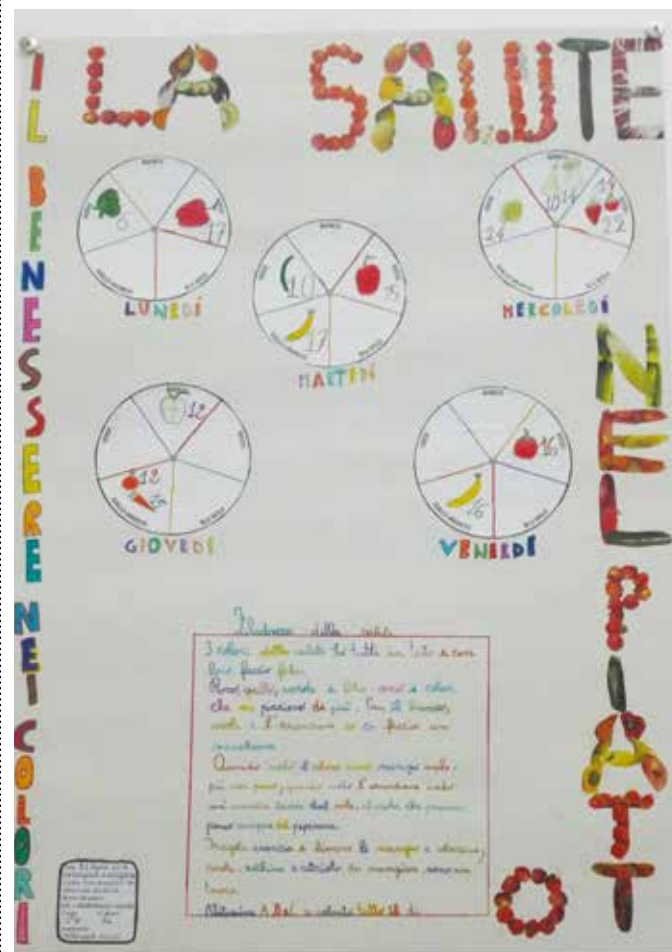
MIRO AI COLORI
Diario dei consumi di frutta e verdura
registro

Nome del plessso: "Cesare Giulio Viola" Codice meccanografico del plessso: Taic845002

Settimana: dal 4/04 al 8/04 Classe: Seconda A Numero di alunni + insegnanti: 23

	Bianco	Rosso	Blu	Arancio	Verde
Lunedì	23	38	3	37	41
Martedì	20	15	11	23	20
Mercoledì	5	25	4	23	24
Giovedì	25	33	5	23	16
Venerdì	24	21	5	27	30
totali	97	132	28	133	131

521





MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
NORD

2A della scuola
primaria
convitto
"R. Corso"
di **Correggio**
(RE)



MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
CENTRO

4A dell'istituto
"San Giuseppe
dell'Apparizione"
di **Firenze**





**MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
SUD**

5A del C.I.S.S.
Centro Infanzia
Sociale Sonia onlus
del plesso
"Giovanni XXIII" di
Canosa di Puglia (BT)



**MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
ISOLE**

5ATP del 2° IC
Giuseppe Bianca
del Plesso
"Collodi"
di **Avola** (SR)







MIRO AI COLORI
Diario dei consumi di frutta e verdura

registro

Nome del plesso: GIOVANNI XXIII
 Codice meccanografico del plesso: BA18011002
 Settimana da 11/04/16 al 17/04/16
 classe: 5A
 numero di alunni + insegnanti: 31+1

	Bianco	Rosso	Blu	Arancio	Verde
Lunedì	10	13	1	2	6
Martedì	9	18		5	6
Mercoledì	7	24	1	1	10
Giovedì	3	33		3	4
Venerdì	8	25	1		4
totali	37	113	3	11	30



5A del plesso Cirielli
dell'IC Falcone Borsellino
di **Bari**

4 e 5 della Scuola Primaria
di Cerreto di Spoleto
dell'Istituto Omnicomprensivo Cerreto
Di **Spoleto-Sellano** (PG)





3B del plesso Ischitella
dell'IC Giannone
di **Ischitella** (FG)

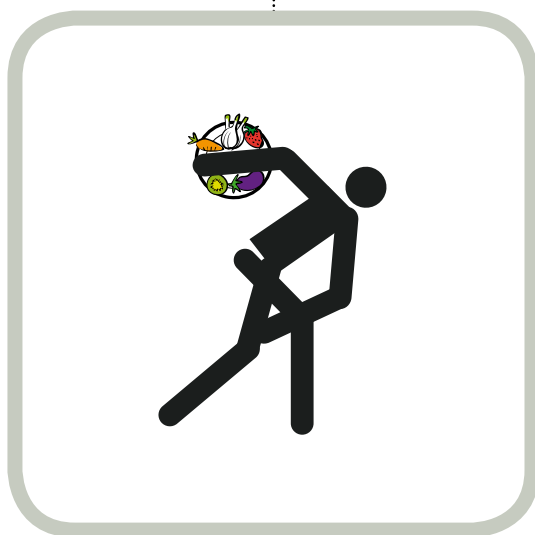
3U dell'istituto
Farina di **Cittadella** (PD)





LANCIO DEL PIATTO

INVENTA UN NUOVO PIATTO DI FRUTTA E VERDURA



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



scadenza
16/05/2016

LANCIO DEL PIATTO

Inventa un nuovo piatto di frutta e verdura

Ad ogni piatto... il suo frutto

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

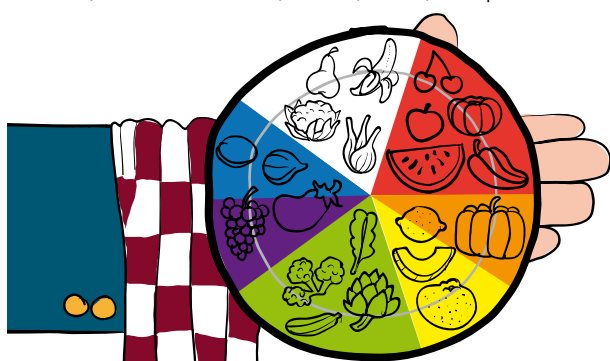
Dovrebbe essere questa la prima regola da seguire nella scelta di ciò che portiamo in tavola: abbondare con le porzioni di vegetali, basandosi sulla varietà dei loro colori, oltre che sulla stagionalità. Frutta e ortaggi formano un vero e proprio arcobaleno di colori, ognuno con le proprie caratteristiche; solo variando e associando i diversi colori potrete sperimentare tutta la ricchezza di sapori e aromi 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 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, le Pesche gialle, le 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, 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, i Finocchi, le Pesche bianche, le Pere, i Porri, le Rape bianche.



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

Pensate ad un'unica portata (primo piatto, secondo piatto o contorno, a vostra scelta non vale la macedonia!) che tenga conto, nella scelta degli ingredienti, di frutta e ortaggi appartenenti ai cinque colori della salute (rosso, verde, blu-viola, giallo-arancione e bianco); le quantità dei singoli ingredienti devono essere adeguate e non utilizzate solo come decorazione del piatto. Ricordate che almeno uno degli ingredienti scelti deve essere obbligatoriamente un frutto.

Attenzione!! Nell'ideazione dei piatti, non bisognerà eccedere con condimenti e zucchero.

Vi chiediamo, con l'aiuto dell'insegnante o dei genitori, di cercare di realizzare il piatto. Se poi ci mandate un'immagine dei bambini che lo mangiano, questo aumenterà la valutazione da parte della giuria.

Trovate un titolo originale per il piatto scelto, che ne evidenzi gli ingredienti principali, ad esempio:

"Tripudio di fragole su letto di insalatina in salsa di cocomero"

RICORDATE: IL PIATTO DEVE CONTENERE TUTTI I 5 COLORI DELLA SALUTE!!!

A questo punto non vi resta che:

- scrivere la ricetta elencando tutti gli ingredienti
- rappresentare, utilizzando le tecniche e i materiali che preferite (disegni a tempera, a cera, a matita, pennarelli, etc.), il piatto unico ideato.

N.B. E' previsto un punteggio aggiuntivo per tutte le classi che invieranno la foto del piatto realizzato, e ancor più per la foto del piatto assaggiato dalla classe.

Il piatto fotografato/disegnato e la ricetta scritta (in formato .doc, .pdf o .jpg) dovranno essere caricati sul portale "Olimpiadi della frutta" dopo aver effettuato l'accesso con le vostre credenziali (nome utente e password) <http://olimpiadi.fruttanellescuole.gov.it/accesso-docenti>

A questo punto selezionare sul menu "specialità olimpiche" e caricare l'elaborato nella specialità olimpica "ad ogni piatto... il suo frutto", cliccando il tasto "carica elaborato".

I criteri che saranno usati nella valutazione della scheda terranno conto di:

- partecipazione dell'intera classe
- originalità degli elaborati
- eventuali foto dei piatti effettivamente realizzati e/o mangiati dai bambini.

Olimpiadi della frutta

Le regole del gioco

- A cadenze periodiche verranno inviate alla email registrata al momento dell'iscrizione le indicazioni e i tempi di consegna per ogni attività.
- Le attività consisteranno in incarichi da svolgere in classe o, quando richiesto, a casa, 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'ap-

posita 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 CREA.
- 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 macroregioni (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 4^a attività – Lancio del piatto



Ecco i vincitori della 4^a attività, suddivisi per macroregione:



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



1° - 4B del plesso "Codazzi-Gardenghi"
dell'I.C. Lugo 1 Baracca di Lugo (RA)



2° - 4 del plesso "G. Rodari" dell'I.C. di Torile (PR)



3° - 5 del plesso P. Giori dell'I.C. Belli Sabbio Chiese
di Bione (BS)



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



1° - 2A del plesso "Don Vincenzo Avallone" del Circolo
Didattico di Forio e Serrara Fontana di Forio (NA)



2° - 3B del plesso "G. Falcone" dell'I.C. "P. Giannone"
Ischitella di Rodi Garganico (FG)



3° - 1 del plesso "San Nicola" dell'I.C. A. Busciolano
di Potenza



Centro
Lazio,
Marche,
Toscana,
Umbria:



1° - 2B del plesso "Sandro Pertini"
dell'IC Spinetoli-Pagliare di Spinetoli (AP)



2° - 5B della Primaria Barga dell'I.C. Giovanni Pascoli
di Barga (LU)



3° - 2A della Scuola Primaria "E. De Amicis"
dell'Istituto Comprensivo V. Pollione di Formia (LT)



Isole
Sardegna,
Sicilia:



1° - 1 ATP del plesso "Collodi" dell'I.C. 2 "G. Bianca"
di Avola (SR)



2° - 3E del plesso "Fuentes" dell'I.C. 1
di Gela (CL)



3° - 3B del plesso "S. Giuseppe" dell'I.C.
di Niscemi (CL)

I nostri complimenti ai vincitori!!!

MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO AL PROGRAMMA COMUNITARIO FRUTTA E VERDURA NELLE SCUOLE A.S. 2015-2016 - MA-FVNS-CREA- MIPAAF D.M. 69559 DEL 15 OTTOBRE 2015



LANCIO DEL PIATTO
INVENTA UN NUOVO PIATTO
DI FRUTTA E VERDURA



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
NORD
4B del plesso
"Codazzi-
Gardenghi"
dell'I.C. Lugo 1
**Baracca di
Lugo (RA)**



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
CENTRO
2B del plesso
"Sandro Pertini"
dell'IC Spinetoli-Pagliare
di **Spinetoli (AP)**



SCUOLA PRIMARIA S. PERTINI

OLIMPIADI DELLA FRUTTA

SPECIALITÀ LANCIO DEL PIATTO

RICETTE

**BARRIERA CORALLINA DI CAROTE, PEPERONI, POMODORI,
MELANZANE, ZUCCHINE, OLIVE E FRUTTA SECCA IN
QUANTITÀ PER PESCI DI OGNI TIPO**

Pulire e tagliare le verdure a dadini, cuocerle in pentola con soffritto di olio, aglio e cipolle. Nel frattempo pulire il pesce (a piacere), tagliato anch'esso a pezzetti. Unire il pesce alle verdure, porre il tutto in una teglia adatta e ripassare in forno per 20 minuti circa.

**INSALATOSTA DI FINOCCHI, CON SPRUZZI DI ARANCE,
PEPERONI, PRUGNE E OLIVETTE**

Pulire i finocchi e i peperoni, tagliarli a pezzetti e lasciarli in acqua fredda. Nel frattempo sbucciare e tagliare a dadini le arance, spezzettare le prugne secche denocciolate e preparare le olive verdi e nere a rondelle. Tirare su le verdure dall'acqua, porle in una terrina da servizio, unire gli altri ingredienti, condire con sale e olio e servire.

Spinetoli, 13 maggio 2016

LA CLASSE 2^B



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
SUD
2A del plesso "Don
Vincenzo Avallone"
del Circolo
Didattico di Forio e
Serrara **Fontana
di Forio** (NA)



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
ISOLE
1 ATP del plesso
"Collodi" dell'I.C. 2
"G. Bianca"
di **Avola** (SR)



pettiamo che si cuoce e lo assaggiamo
Lancio del piatto
"Corteo cinque colori"
i, in classe, abbiamo sperimentato
nuova ricetta che contiene i
ue colori della salute: Verde, rosso,
a, bianco e arancione. Su una base di
a sfoglia, abbiamo messo la ricetta e
verto con piselli, pomodori, melanzane, porri e



LANCIO DEL PIATTO
INVENTA UN NUOVO PIATTO
DI FRUTTA E VERDURA



MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
NORD

4 del plesso
"G. Rodari"
dell'I.C.
di **Torrile** (PR)



MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
CENTRO

5B della Primaria Barga
dell'I.C.
Giovanni Pascoli
di **Barga** (LU)





MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
SUD

3B del plesso
"G. Falcone"
dell'I.C.
"P. Giannone"
Ischitella
di **Rodi
Garganico**
(FG)



LANCIO DEL PIATTO
INVENTA UN NUOVO PIATTO
DI FRUTTA E VERDURA



MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
ISOLE

3E del plesso
"Fuentes" dell'I.C. 1
di **Gela** (CL)





LANCIO DEL PIATTO
INVENTA UN NUOVO PIATTO
DI FRUTTA E VERDURA



MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
NORD

5 del plesso P.
Giori dell'I.C.
Belli Sabbio
Chiese
di **Bione** (BS)



MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
CENTRO

2A della Scuola Primaria
"E. De Amicis"
dell'Istituto
Comprensivo V. Pollione
di **Formia** (LT)





MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
SUD

1 del plesso
"San Nicola"
dell'I.C.
A. Busciolano
di **Potenza**



MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
ISOLE

3B del plesso
"S. Giuseppe"
dell'I.C.
di **Niscemi** (CL)



TAVOLA IN FESTA

LANCIO DEL PIATTO
INVENTA UN NUOVO PIATTO
DI FRUTTA E VERDURA





1A del plesso Carlo Addario
dell I.C. Capitano Puglisi
di **Acate** (RG)



3C del plesso Don Milani Comparetti
della D.D. Don Milani
di **Trinitapoli** (BT)



5A del plesso Cirielli
dell IC Falcone Borsellino di **Bari**





PREMIO SPECIALE I SAPORI DEI COLORI

4A della primaria Barga
dell'I.C. G. Pascoli
di **Barga** (LU)





LANCIO DEL PIATTO
INVENTA UN NUOVO PIATTO
DI FRUTTA E VERDURA



PREMIO SPECIALE ARTE A TAVOLA

3B di Ischitella
dell'I.C. Giannone
di **Ischitella** (FG)





PREMIO SPECIALE ARTE A TAVOLA

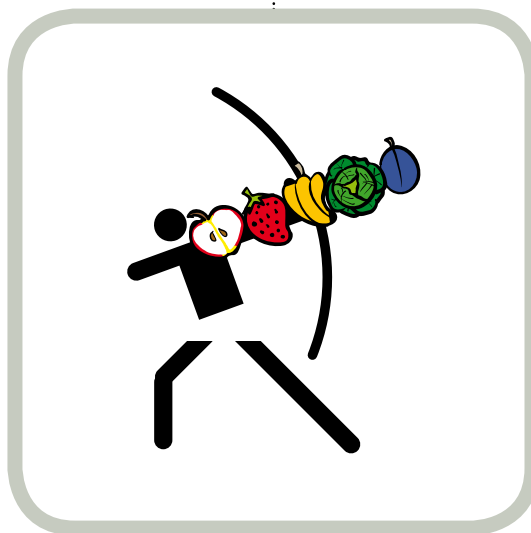
2A di A. Bartolozz
dell'I.C. Pescia 2
di **Uzzano** (PT)





RIMIRO AI COLORI

DIARIO DEI CONSUMI DI FRUTTA E VERDURA



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



Centro
Lazio,
Marche,
Toscana,
Umbria.



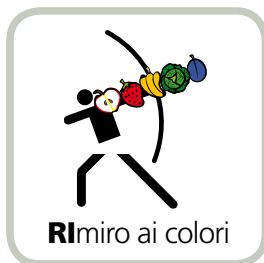
Sud
Abruzzo,
Basilicata,
Calabria,
Campania,
Molise,
Puglia.



Isole
Sardegna,
Sicilia.



attività
cinque



scadenza
27/05/2016

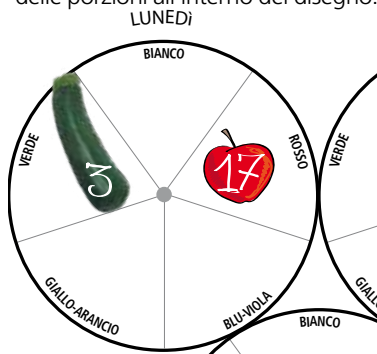
RIMIRO AI COLORI

Diario dei consumi di frutta e verdura

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

RIMIRO AI COLORI, 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 in classe dai bambini e dall'insegnante nell'arco di cinque giorni e di promuovere così un'alimentazione varia, garanzia di un appropriato ed equilibrato apporto di nutrienti. In allegato a queste istruzioni trovate un disegno/diario con i cinque cerchi delle Olimpiadi: ogni cerchio indica un giorno della settimana, diviso al suo interno in cinque parti, ognuna delle quali rappresenta uno dei cinque colori del benessere (diario). Riportate su un cartellone i cinque cerchi delle Olimpiadi così come rappresentati sul diario. Ogni giorno della settimana disegnate o ritagliate dai giornali, il frutto/verdura effettivamente mangiato di fronte ai compagni, ponendo attenzione ad inserire il disegno, o l'immagine da incollare, nel riquadro del colore corrispondente (ad esempio, se si mangia una mela rossa di lunedì, disegnare la mela nella porzione di colore rosso all'interno del cerchio lunedì). Il frutto deve essere mangiato e non solo assaggiato per poter costituire una porzione, l'insegnante e i compagni ne saranno testimoni. Siate leali!!!

Poiché ci saranno più bambini a mangiare lo stesso frutto/verdura, disegnare il frutto/verdura una sola volta inserendo il numero delle porzioni all'interno del disegno. Ad esempio, se in una classe di 20 bambini, il lunedì, 17 mangiano una mela rossa e 3 mangiano una zuccina, bisognerà disegnare o incollare nel riquadro rosso una sola mela rossa riportando all'interno della stessa il numero 17, mentre nel riquadro verde dello stesso giorno bisognerà disegnare o incollare la zuccina con il numero 3 al suo interno, come nel disegno seguente.



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.

Ecco alcuni prodotti e i loro colori:

Bianco (Banane, Cavolfiori, Finocchi, Mele, Pere, Porri, Rape bianche);

Rosso (Amarene, Anguria, Arancia rossa, Cavolo rosso, Ciliegie, Fragole, Lamponi, Mele rosse, Melograno, Peperoni rossi, Pomodoro, Pompelmo rosa, Radicchio rosso, Rape rosse, Ravanelli, Ribes);

Blu-viola (Carote viola, Fichi, Melanzane, Mirtilli blu, Mirtilli neri, More, Prugne, Radicchio, Ribes neri, Susine, Uva);

Giallo-arancione (Albicocche, Arance, Ananas, Carote, Mango, Mandaranci, Mandarini, Meloni, Peperoni gialli, Pesche gialle, Pesche, Pompelmo giallo, Zucca);

Verde (Asparagi, Broccoli, Carciofi, Cavolini di Bruxelles, Cavolo verde, Cetrioli, Crescione, Kiwi, Indivia, Insalata, 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 (e sono bianche o rosse) 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 scrivere nella tabella del file "registro", in corrispondenza di ogni giorno e di ogni colore, le porzioni di frutta/verdura mangiate dalla classe. Ad esempio, se i bambini di una classe il lunedì hanno mangiato complessivamente 20 fragole, l'insegnante dovrà riportare nel registro, in corrispondenza della riga del lunedì, nel riquadro della colonna del colore rosso, il numero 20. Alla fine della settimana, il docente dovrà sommare tutti i valori presenti (righe e colonne) nella tabella del file "registro" e scrivere il risultato ottenuto nell'apposito riquadro, insieme a tutte le informazioni richieste (nome del plesso, codice meccanografico del plesso, data di rilevamento, classe, n. alunni, insegnante, mail insegnante). L'insegnante sarà ovviamente garante della veridicità di quanto riportato.

Il cartellone dovrà essere fotografato e caricato, insieme al registro.pdf compilato, sul portale Olimpiadi della frutta dopo aver effettuato l'accesso con le vostre credenziali (nome utente e password)

<http://olimpiadi.fruittanellescuole.gov.it/accesso-docenti>

A questo punto selezionate dal menu "specialità olimpiche" la scheda "Rimiro ai colori": in questa pagina cliccate sul pulsante "carica elaborato". Si ricorda che il registro è un pdf editabile, ovvero compilabile direttamente dal pc.

Olimpiadi della frutta

Le regole del gioco

- A cadenze periodiche verranno inviate alle email registrate al momento dell'iscrizione le indicazioni e i tempi di consegna per ogni attività.
- Le attività consisteranno in incarichi da svolgere in classe o, quando richiesto, a casa, 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'ap-

posita 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 CREA.
- 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 macroregioni (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 5^a attività – **RI**Miro ai colori



Ecco i vincitori della 5^a attività, suddivisi per macroregione:



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



1° - 1B del plesso D. Alighieri dell'IC Da Melo Mel di Mel (BL)



2° - 2A della scuola primaria del Convitto Corso di Correggio (RE)



3° - 2C della scuola primaria Rastignano dell'IC Rastignano di Pianoro (BO)



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



1° - 4B del plesso Papa Giovanni XXIII del 3 C.D. G. D'Annunzio di Trani (BT)



2° - 2A del plesso Viola dell'IC Cesare Giulio Viola di Taranto



3° - 3A della primaria Casa Papa dell'I.C. F. Guarini di Solofra (AV)



Centro
Lazio,
Marche,
Toscana,
Umbria:



1° - 4B della scuola primaria G. Marconi dell'I.C. Dante Alighieri di Corchiano (VT)



2° - 5B della scuola primaria dell'IC G. Pascoli di Barga (LU)



3° - 3A del plesso Galileo Galilei dell'IC Lariano di Lariano (RM)



Isole
Sardegna,
Sicilia:



1° - 1F del plesso Lombardo Radice dell'IC G. Lombardo Radice di Paternò (CT)



2° - 4A del plesso S.S. Tomaselli della D.D. S.S. Tomaselli di Palermo



3° - 1E del plesso Lombardo Radice dell'IC G. Lombardo Radice di Paternò (CT)

I nostri complimenti ai vincitori!!!

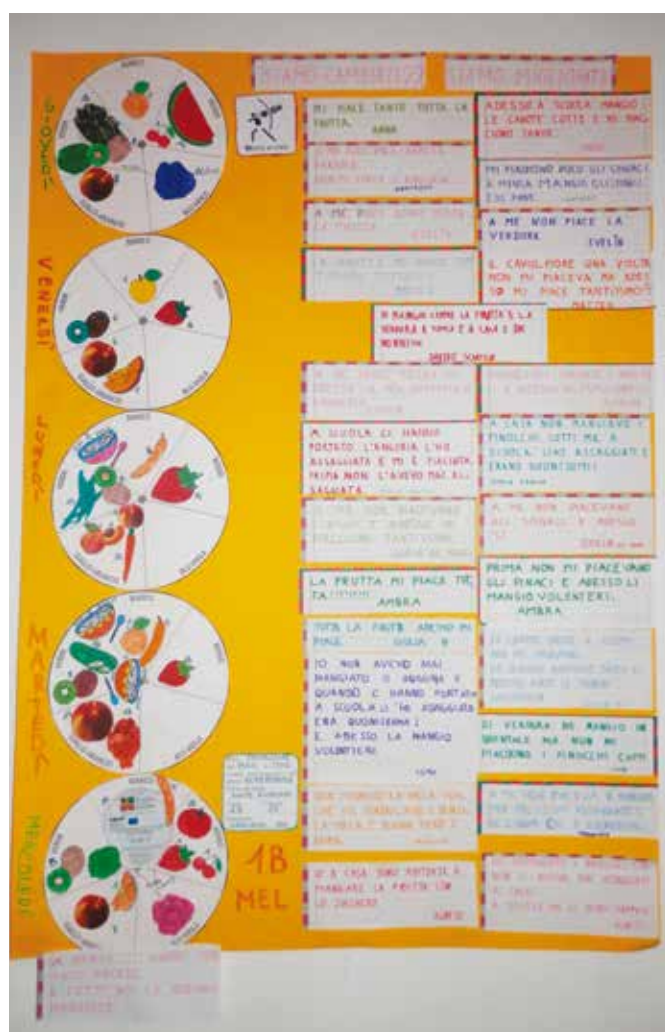
MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO AL PROGRAMMA COMUNITARIO FRUTTA E VERDURA NELLE SCUOLE A.S. 2015-2016 - MA-FVNS-CREA- MIPAAF D.M. 69559 DEL 15 OTTOBRE 2015



MEDAGLIA D'ORO
MACROREGIONE NORD
1B del plesso
D. Alighieri
dell'I.C. Da Melo
Mel
di **Mel** (BL)



MEDAGLIA D'ORO
MACROREGIONE CENTRO
4B della scuola primaria
G. Marconi
dell'I.C. Dante Alighieri
di **Corchiano** (VT)





MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
SUD
4B del plesso
Papa Giovanni
XXIII del 3 C.D.
G. D'Annunzio
di **Trani** (BT)



MEDAGLIA
D'ORO
MACROREGIONE
ISOLE
1F del plesso
Lombardo Radice
dell'IC G.
Lombardo Radice
di **Paternò** (CT)





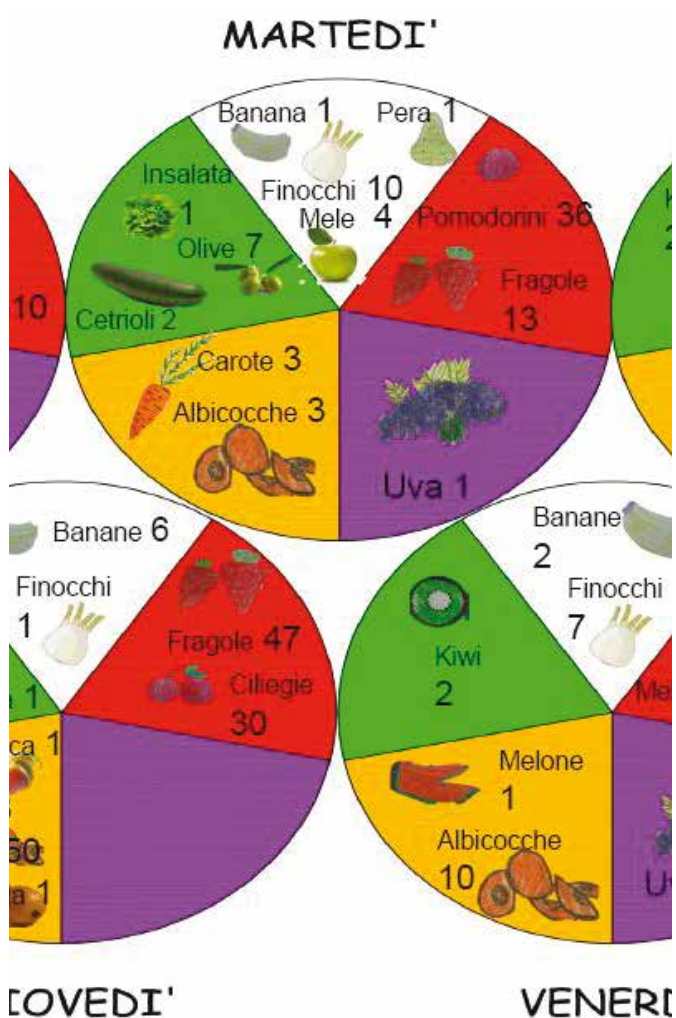
MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
NORD

2A della scuola
primaria del
Convitto Corso
di **Correggio**
(RE)



MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
CENTRO

5B della scuola primaria
dell'IC G. Pascoli
di **Barga** (LU)





MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
SUD
2A del plesso
Viola dell'IC
Cesare Giulio
Viola
di **Taranto**



MEDAGLIA
D'ARGENTO
MACROREGIONE
ISOLE
4A del plesso
S.S. Tomaselli
della D.D. S.S. Tomaselli
di **Palermo**



o constatato che l'aumento del co
ta e delle verdure è stato notevole
raddoppiato! Evviva!!!!

Ecco il cartellone!





2C della
scuola primaria
Rastignano
dell'IC
Rastignano di
Pianoro (BO)

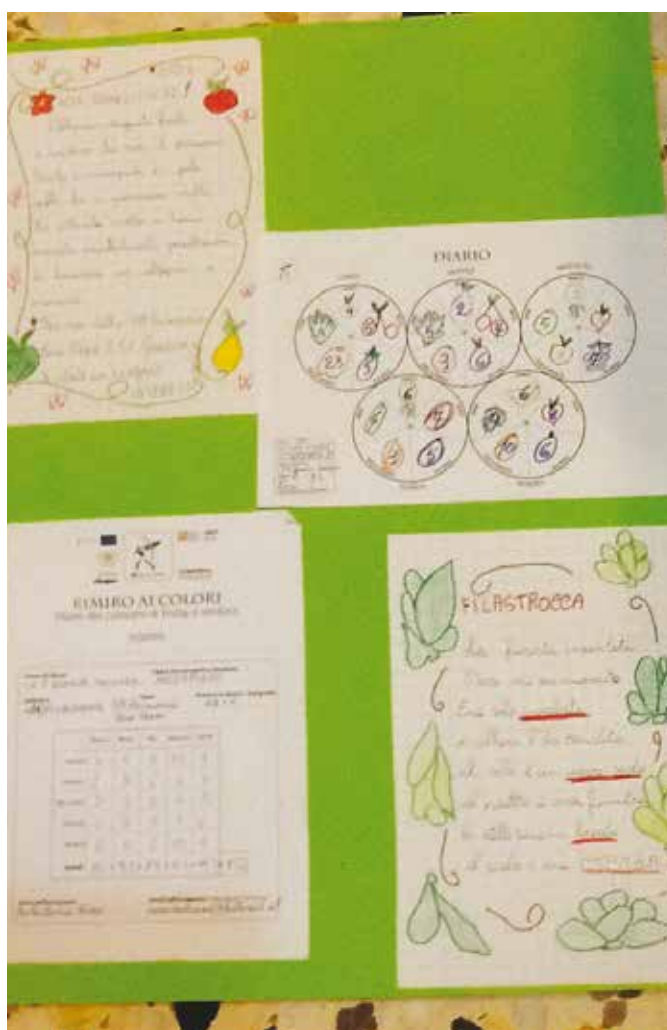


3A del plesso
Galileo Galilei
dell'IC Lariano
di **Lariano** (RM)





MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
SUD
3A della
primaria
Casa Papa
dell'I.C. F.
Guarini
di **Solofra**
(AV)



MEDAGLIA
DI BRONZO
MACROREGIONE
ISOLE
1E del plesso
Lombardo Radice
dell'IC G.
Lombardo Radice
di **Paternò** (CT)





3B del plesso
SAN GIUSEPPE
dell'Istituto Comprensivo
Niscemi (CL)



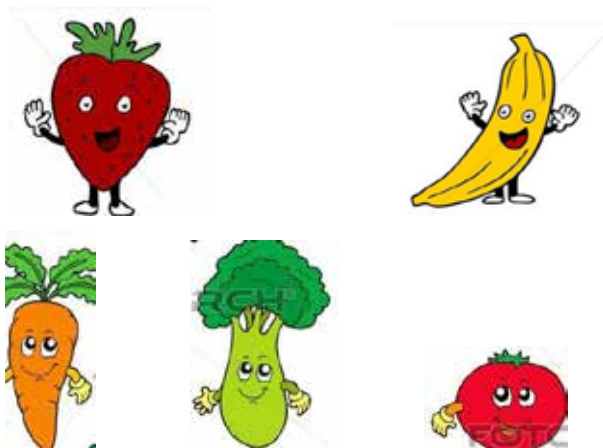
RIMIRO AI COLORI
Diario dei consumi di frutta e verdura
registro

Nome del plesso san Giuseppe		Codice meccanografico del plesso clee829012				
Settimana dal 16-05 al 20-05	Classe 3 ^a B	Numero di alunni + insegnanti 24 + 1				
	Bianco	Rosso	Blu	Arancio	Verde	
Lunedì		4		21		
Martedì	2	12		3	1	
Mercoledì	13	8		3	1	
Giovedì	4	20		1		
Venerdì	18	6		1		
totali	37	+ 50	+ 0	+ 29	+ 2	= 118

Plesso San Giuseppe
Classe 3B

RIMIRO AI COLORI

Diario dei consumi di frutta e verdura





PREMIO SPECIALE BENESSERE

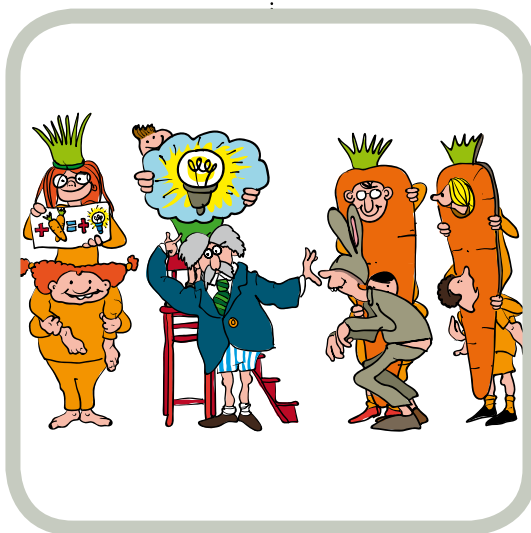
4B del plesso Papa Giovanni XXIII
del 3 C.D. G. D'Annunzio
di **Trani** (BT)





PREMIO CREATIVITÀ

CHAMPION SPOT VIDEO 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.



PREMIO CREATIVITÀ

Champion spot video fruit

scadenza
13/05/2016



Cari, piccoli atleti delle Olimpiadi della Frutta, abbiamo bisogno del vostro aiuto per un'impresa importante.

Visto il grande entusiasmo che avete dimostrato finora, abbiamo deciso di istituire uno speciale "premio creatività", extra classifica, cui possono partecipare tutti, anche chi non ha aderito a nessun'altra delle schede proposte, e che **TUTTI** avranno la possibilità di vincere.

L'intera classe dovrà scegliere un **UNICO** frutto/verdura e promuoverlo all'interno di uno spot pubblicitario dedicato alle Olimpiadi della Frutta. Il video dovrà avere una durata non superiore ai due minuti totali e una dimensione massima di 200 Mb. Dovrete rappresentare una storia, ispirandovi ad una materia scolastica. Il contesto può essere scientifico, storico, letterario, geografico etc. Non vi fermate a "una mela al giorno toglie il medico di turno", ma scatenate la fantasia! Ad esempio, potreste raccontare di come Einstein abbia elaborato la teoria della relatività grazie al consumo di un vegetale miracoloso. Il frutto/verdura dovrà essere rappresentato fisicamente da uno o più bambini, avvicinandosi il più possibile nella forma e nel colore a quello reale.

L'insegnante dovrà filmare la scena e caricare il video sul por-

tale "Olimpiadi della frutta" dopo aver effettuato l'accesso con le proprie credenziali (nome utente e password).

A questo punto selezionate dal menu "specialità olimpiche" la scheda "Champion spot": in questa pagina cliccate sul pulsante "carica elaborato". Infine **UNA** sola fotografia che rappresenti il filmato dovrà essere caricata.

I criteri che saranno usati nella valutazione dell'impresa terranno conto di:

- partecipazione dell'intera classe
- originalità degli elaborati

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

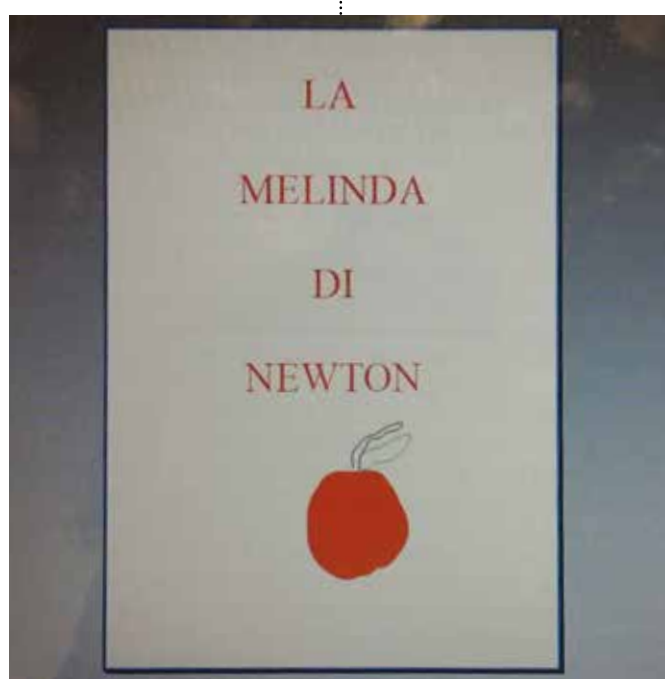
In questo caso **NON** si terrà conto dell'assiduità nella partecipazione alle schede.

PARTECIPATE NUMEROSI!!!!



PREMIO SPECIALE CREATIVITÀ

5A del plesso Cirielli
dell'IC Falcone-Borsellino
di **Bari**





PREMIO
CREATIVITÀ



PREMIO SPECIALE SHAKESPEARE CREATIVITÀ

5 della scuola primaria
P. Giori di **Bione** (BS)





PREMIO SPECIALE ATTORI IN ERBA CREATIVITÀ

2A del plesso Piedimonte
del C.D. **Barano d'Ischia** (NA)





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 23 strutture CREA coinvolte sul territorio nazionale hanno ideato e gestito per le classi in visita. Presso ogni struttura sono stati predisposti campi didattici per le diverse attività formative sul sistema ambiente-suolo-pianta-prodotto (frutta, verdura e ortaggi freschi).

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 ai centri CREA.

Ogni struttura CREA delle 23 coinvolte, attraverso il proprio team operativo composto da personale specializzato e sotto la guida e il supporto del CRC della Sede centrale di Roma, ha organizzato e predisposto le seguenti attività:

- esperienza diretta in campo nell'orto didattico;
- angolo educativo con i poster illustrativi della Gallery didattica;
- allestimento di pareti verdi e di orti verticali;

- esperienza sensoriale per sapori e profumi associabili a prodotti vegetali specifici;
- indicazioni su come evitare lo spreco alimentare, installazione di compostiere finalizzate alla consapevolezza di una seconda vita degli scarti alimentari;
- degustazione di prodotti tipici e locali.

Inoltre, in occasione dell'Anno internazionale dei Legumi indetto dalla FAO per il 2016 (IYP), sono state previste delle attività peculiari finalizzate alla conoscenza delle specie leguminose e delle loro potenzialità sia a livello ambientale che nutrizionale.

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

Le 23 strutture, di competenza nel settore agricolo e agroalimentare, hanno garantito la capillarità della diffusione delle Misure di Accompagnamento e l'interazione delle macroaree territoriali con le scuole.

Quest'anno l'impegno dimostrato ha visto il coinvolgimento di quasi 2.500 classi.

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

CENTRO DI RICERCA PER L'AGRUMICOLTURA E LE COLTURE MEDITERRANEE CREA-ACIREALE (CT)



Il Centro di Ricerca per l'Agrumicoltura e le Colture mediterranee di Acireale si occupa di genetica, di miglioramento genetico, di tecniche di propagazione, conservazione, selezione e costituzione di nuove varietà di colture tipiche dell'ambiente mediterraneo, in particolare agrumi, olivo da tavola e cereali. Compie ricerche sulle tecniche colturali per sviluppare metodi di coltivazione sostenibili ed economicamente efficienti, ricerche sulla qualità e salubrità dei frutti e dei prodotti, sia per le destinazioni al consumo fresco che per le trasformazioni industriali. Infine studia la resistenza ai fattori avversi in pre e post raccolta, lotta biologica, chimica e integrata dei parassiti e alle malattie infettive. Presso le aziende Palazzelli, San Salvatore e San Gregorio è presente una fra le più rilevanti e complete collezioni di germoplasma di agrumi del bacino del Mediterraneo. Il Centro dispone anche di una notevole collezione di germoplasma di frumento duro e tenero, in particolare di antiche popolazioni siciliane e di accessioni introdotte da altri paesi, ma anche di cereali minori (orzo, avena, etc.) presso le aziende di Libertinia e San Giovanni Arcimusa.



Paolo Rapisarda (*Direttore*)

Team operativo

Simona Fabroni (*Ricercatore*)
Giuseppina Catinello (*Dietista*)
Serena Muccilli (*Tecnologo*)
Giuffrida Santo (*Operatore Tecnico*)
Gaspere Chiarenza (*Operatore Tecnico*)

Corso Savoia 190
95024 - ACIREALE (CT)
Tel: +39-095-7653111 - Fax: +39-095-7653113
E-mail: @crea.gov.it
PEC: @pec.entecra.it





ORTO IN CAMPO FRUTTA IN OGNI SENSO

in alto:

Attività didattico ricreative per la scuola in campo presso l'orto del CREA-ACM di Acireale per sensibilizzare i bambini sul rapporto tra suolo e pianta.

in basso:

I legumi: troviamo la loro corretta collocazione nella piramide alimentare per nutrirci meglio.

in alto:

Prepariamo lo spuntino: momento di condivisione organizzato per gruppi in cui alcuni alunni tagliano ortaggi e frutta anche per gli altri compagni.

in basso:

E' l'ora della merenda con frutta e verdura. Spuntino offerto dal CREA per fare assaggiare e degustare agli alunni in visita frutta fresca di stagione.



FRUTTI DA SCOPRIRE

in alto:

Simuliamo un albero. Attività didattico ricreative svolte presso il CREA-ACM di Acireale.

in basso:

Le carote dell'orto crescono. Visita presso l'orto del CREA-ACM per introdurre i diversi ortaggi coltivati, 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.



in alto:

Chi trova una carota, trova un tesoro. Gli alunni in visita raccolgono le carote dell'orto in fase di maturazione per comprendere il ciclo vitale e la morfologia delle piante.

in basso:

Alla scoperta delle piante di legumi nell'orto. Spiegazione dei diversi tipi di legumi coltivati presso l'orto didattico del CREA-ACM.





STAGIONI DA MANGIARE SUOLO CHE VIVE

in alto:

Le scelte stagionali per una tavola sempre a colori.
Spiegazione del calendario stagionale per evidenziare la disponibilità stagionale della frutta.

in basso:

Dal seme all'ortaggio, scopriamone il vantaggio.
Spiegazione e attività laboratoriale per fare comprendere il ciclo delle piante, dal seme al frutto, e riconoscimento dei diversi tipi di semi.

in alto:

La patata: esempio pratico di ortaggio ipogeo coltivato in modo da poter vedere lo sviluppo sotterraneo del tubero.

in basso:

L'importanza del suolo nello sviluppo delle piante. Parte pratica interattiva integrata da esercitazioni manuali svolte nell'orto didattico del CREA-ACM.



RIDUCO LO SCARTO SI USA TUTTO – COME SI FA IL COMPOST

in alto:

Tagliare e sbucciare bene conviene. Dalle regole teoriche all'applicazione pratica svolta con gli alunni in visita durante lo spuntino offerto dal CREA-ACM.

in basso:

Spiegazione delle regole d'oro contro lo spreco alimentare e la riduzione degli scarti agli alunni in visita presso il CREA-ACM.

Scopriamo il mondo del compost. Spiegazione della funzione della compostiera e della possibilità di impiego degli scarti alimentari.





ORTO IN CONDOTTA

in alto:

Spiegazione degli ortaggi presenti presso l'orto del CREA-ACM. Studio del caso specifico delle zucchine e delle diverse parti commestibili della pianta.

in basso:

Le piante aromatiche e il loro prezioso utilizzo in cucina.

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



in alto:

Spiegazione degli ortaggi presenti presso l'orto del CREA-ACM e distinzione tra le diverse tipologie presenti.

in basso:

Un laboratorio da collezionare. Erbari creati dalle classi in visita presso il CREA-ACM con le foglie raccolte e studiate presso il giardino del Centro di Acireale.



SE LA VUOI LA PIANTA CRESCERE DOVE PUOI

in alto:

Sporchiamoci le mani. Laboratorio didattico con l'impiego di terra e piantine per la spiegazione delle tecniche di riproduzione e travaso delle piante.

in basso:

Una piantina per tutti. Piantine di basilico fatte trapiantare a tutti gli alunni in visita come ricordo della visita presso il CREA-ACM.

Crea-Ricrea. Doni portati in omaggio dagli alunni in visita presso il CREA-ACM. L'attività, con tema la rappresentazione di frutta e verdura preparata con materiale di riciclo, ha previsto che gli alunni progettassero l'attività in classe assieme agli insegnanti. Gli elaborati sono stati consegnati nei giorni di visita presso il centro.



UNITÀ DI RICERCA PER LA VITICOLTURA CREA-AREZZO



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

Nel 1936 si trasforma in "Istituto Enologico Toscano", vigilato dal Ministero dell'Agricoltura con la partecipazione degli Enti locali, ed opera senza sostanziali variazioni nel suo assetto istituzionale fino al 1968, quando entra a fare parte della rete degli Istituti Sperimentali del Ministero dell'Agricoltura e Foreste. Diviene così Sezione operativa periferica dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano. Dal 2004 la Struttura è inserita nella rete scientifica del CREA ed ha assunto la denominazione attuale di Unità di ricerca per la Viticoltura.

In passato la Cantina Sperimentale, sotto la direzione di studiosi illustri come Giuseppe De Astis e Trofimo Paulsen, ha svolto importanti attività di studio dei vitigni, di sperimentazione delle tecniche e dei prodotti enologici, di promozione del comparto vitivinicolo.

Attualmente sviluppa attività di ricerca sulla valorizzazione delle varietà di vite, in particolare dei vitigni autoctoni, sulle tecniche di coltivazione e difesa, sulle applicazioni di viticoltura di precisione, sulle relazioni tra caratteristiche dei suoli e qualità delle uve e del vino con particolare riferimento agli ambienti di coltivazione dell'Italia centrale.

L'Unità di ricerca per la Viticoltura dispone di laboratori di analisi chimico-enologiche, di un'azienda agricola sperimentale della superficie di 6 ha, di una collezione ampelografica che raccoglie oltre 500 accessioni, provenienti principalmente dall'Italia centrale. E' presente la maggiore raccolta a livello mondiale di cloni e biotipi del Sangiovese, con oltre 150 accessioni.

Viale Santa Margherita 80 - 52100 - AREZZO
Tel: +39-0575-353021 - Fax: +39-0575-353490
E-mail: vic@crea.gov.it



Paolo Storchi (*Direttore*)

Team operativo

Chiara Bacchi (*Dietista*)

Paolo Valentini (*Tecnologo*)

Rita Perria (*Tecnologo*)

Umberto Lugugnani (*Operatore Tecnico*)





ORTO IN CAMPO

in alto:

Inizia un nuovo anno:
prepariamo il terreno per l'orto 2016.

in basso:

Allestimento della parete verde: menta,
lavanda, alloro, fragole sono alcune
delle piante che coltiviamo in parete.



in alto:

Piantiamo le cipolle rosse.

in basso:

Anche il cartello è piantato.



FRUTTA IN OGNI SENSO

in alto:

Le ciotole sono pronte per essere riempite con frutta e verdura del colore giusto.

in basso:

I bambini colorano la frutta e le verdure, scoprono i 5 colori del benessere e associano ogni prodotto al gruppo corretto.

in alto:

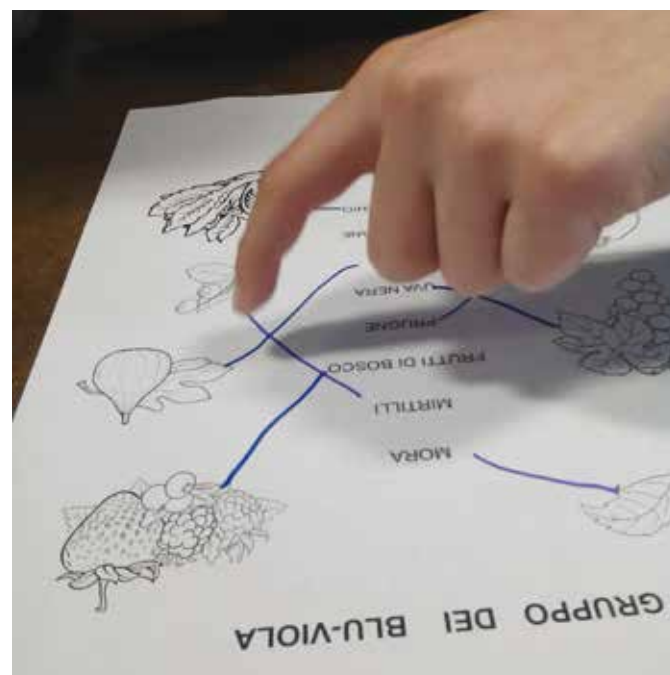
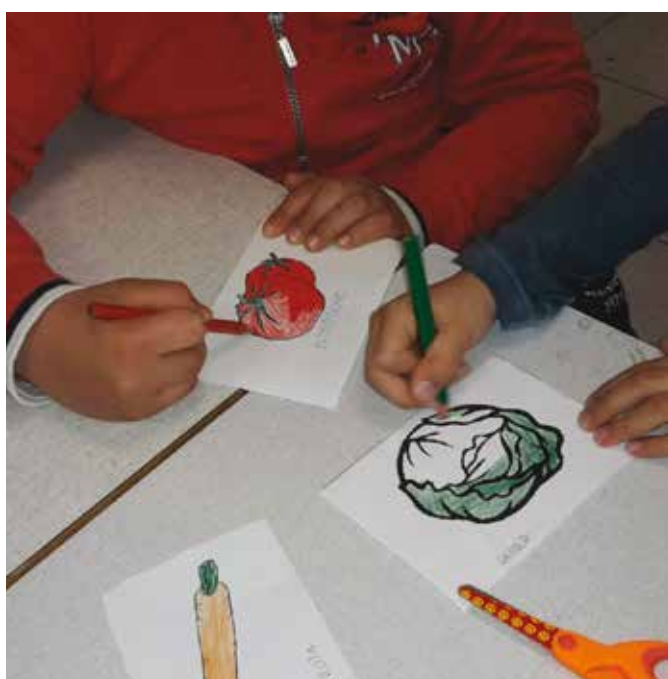
Parliamo di biodiversità partendo dai colori della buccia delle mele e delle pere che abbiamo a disposizione.

al centro:

I bambini più piccoli, divisi in gruppi, danno un nome ad ogni disegno e poi lo colorano.

in basso:

Arriva il momento in cui la frutta si mangia, in giardino, tutti insieme.





FRUTTI DA SCOPRIRE STAGIONI DA MANGIARE

Conosciamo e riconosciamo i legumi che mangiamo.

in alto:

in alto:

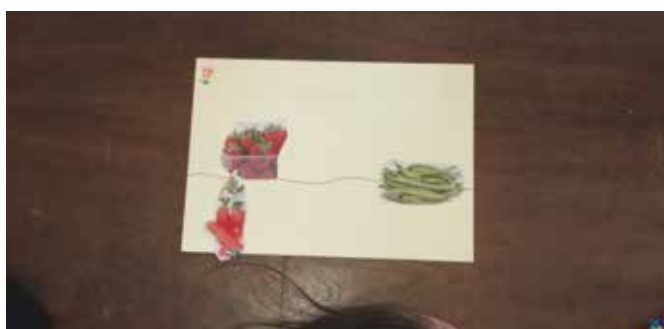
I bambini, riuniti a gruppi, inventano il loro orto primaverile.

Conosciamo e riconosciamo le erbe aromatiche.

in basso:

in basso:

I bambini a gruppi, creano un orto estivo.



SI USA TUTTO – COME SI FA IL COMPOST

in alto:

Gli scarti della frutta consumata a merenda vengono raccolti per riempire la compostiera.

in basso:

I bambini sono molto incuriositi dalla compostiera che si riempie anche con gli scarti dell'orto.

in alto:
Ogni bambino divide frutta e verdura per le 4 stagioni.





ORTO IN CONDOTTA

in alto:
Quale parte della pianta mangiamo quando consumiamo i diversi ortaggi.

in basso:
I bambini preparano i vasetti per le piantine di legumi, ogni scolaresca semina per le scuole che li seguiranno e si portano a casa la piantina che altri bambini hanno preparato per loro.

in alto:

In una giornata di pioggia con gli ortaggi giochiamo in sala.

al centro:

Come ci piace l'insalata? I bambini scelgono le lattughe che preferiscono.

in basso:

Seduti in cerchio, davanti alla parete verde, conosciamo e riconosciamo colori e profumi delle piante aromatiche.





SE LA VUOI LA PIANTA CRESCERE DOVE PUOI

Bambini e insegnanti scoprono come si può fare un orto verticale, cosa abbiamo coltivato e come funziona l'irrigazione e il riciclo dell'acqua.



in alto:

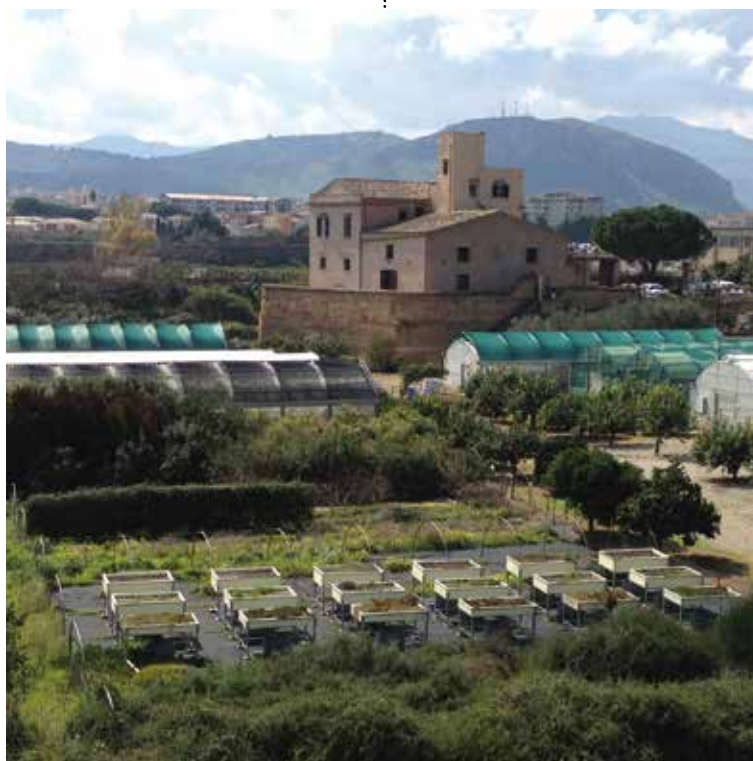
Le scolaresche attraversano il parco del CREA di Arezzo per raggiungere la Galleria didattica.

in basso:

Non è una casetta per uccelli! La stazione meteo un po' datata attira l'attenzione dei ragazzi, ne approfittiamo per parlare di clima.



UNITA' DI RICERCA PER IL RECUPERO E LA VALORIZZAZIONE DELLE SPECIE FLORICOLE MEDITERRANEE CREA-BAGHERIA (PA)



L'Unità di Ricerca per il recupero e la valorizzazione delle Specie Floricole Mediterranee 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.



Michele Massimo Mammano (*Direttore*)

Team operativo

Maria Carola Fiore (*Ricercatore*)

Flavia Cascio (*Dietista*)

Adele Salamone (*Tecnologo*)

Giuseppe Farruggia (*Operatore Tecnico*)

S.S. 113 km 245,500
90011 – Bagheria (PA)
Tel: +39-091-909090 - Fax: +39-091-909089
E-mail: sfm@crea.gov.it
PEC: sfm@pec.entecra.it





ORTO IN CAMPO

in alto:

Osserviamo le differenze per comprendere il concetto di biodiversità vegetale.

in basso:

L'orto delle aromatiche suscita sempre molta meraviglia stimolando i nostri sensi alla percezione degli odori.

in alto:

La forma delle foglie, un modo per vedere le differenze tra le specie.

in basso:

L'orto verticale, quanta curiosità!



FRUTTA IN OGNI SENSO

in alto:
Un modo divertente per gustare le arance.

in basso:
Gustiamo la frutta divertendoci.



in alto:
Una mano di aiuto fa sempre comodo.

in basso:
Tanta frutta colorata per fare merenda in compagnia.





FRUTTI D SCOPRIRE STAGIONI DA MANGIARE

in alto:
Finalmente è arrivata la stagione delle fragole!

al centro:
Fragole, ciliegie, melone cantalupo, lattuga romana,
carote e mele ...

in basso:
Le patate dell'orto.

in alto:
Calendario stagionale per imparare
a scegliere i frutti di stagione.

in basso:
Tanti mesi, tanti frutti!



SUOLO CHE VIVE RIDUCO LO SCARTO

in alto e al centro:

Toccare la terra, sentirne l'odore, la consistenza. Vincere il senso di repulsione e trasformarlo in piacere. Non avere paura di sporcarsi le mani e imparare a trapiantare dando un nome alle piante.

in basso:

Imparare a raccogliere le patate può trasformarsi in un gioco divertente.

in alto:

Impariamo a mangiare frutta e verdura senza paura.

in basso:

Le vignette di: "Non alimentare lo spreco".





SI USA TUTTO – ORTO IN CONDOTTA COME SI FA IL COMPOST

in alto:
Quanta curiosità desta il destino dei rifiuti organici.

in alto:
Riconoscere la pianta di pomodoro dal colore dei fiori e dal profumo che emana.

al centro:
Scoprire come raccogliere le patate.

in basso:
Contribuiamo a tenere l'ambiente pulito trasformando i rifiuti in compost.

in basso:
L'umile pianta di camomilla per i bambini si trasforma in regina tra le aromatiche.



SE LA VUOI LA PIANTA CRESCERE DOVE PUOI

in alto:

Un sole di carta con scritto il proprio nome per riconoscere la propria piantina.

in basso:

Dare una nuova vita agli oggetti che crediamo inutilizzabili.

in alto:

Creiamo una siepe con foglie e fiori raccolti nell'orto e non solo.

in basso:

Quanto entusiasmo può dare la raccolta delle cipolle rosse.



UNITÀ DI RICERCA PER LA MAISCOLTURA CREA-BERGAMO



Studia la genetica e la fisiologia della produzione del mais da foraggio e da granella con metodi convenzionali e con le tecniche della biologia molecolare. Cura il miglioramento genetico per resistenza, adattabilità e qualità nutrizionale del prodotto, nonché la selezione varietale attraverso la realizzazione di linee pure e di ibridi. Collabora con il Centro di ricerca per la genomica e la post-genomica animale e vegetale per l'identificazione e la caratterizzazione di geni utili e la redazione di mappe genomiche. Studia l'effetto dei mezzi tecnici (azoto, irrigazione, epoche di semina, umidità di raccolto, densità, lavorazioni, diserbo, sistemi colturali) sulla produzione e sulle caratteristiche qualitative degli ibridi commerciali.

Cura il mantenimento e la valorizzazione delle risorse maidicole locali e di accessioni d'interesse europeo.



Carlotta Balconi (*Direttore incaricato*)

Team operativo

Chiara Lanzanova (*Ricercatore*)

Sara Paris (*Dietista*)

Marco Coldani (*Tecnologo*)

Andrea Bossi (*Perito Agrario Collaboratore*)

Via Stezzano, 24
24126 Bergamo
Tel: 035-313132
Fax: 035-316054
mac@crea.gov.it





ORTO IN CAMPO

in alto:

La dottoressa L Lanzanova mostra agli alunni della scuola di Stezzano alcune piante della varietà "fagiolino nano".

in basso:

Tre alunni della scuola primaria di Meda (Lecco) osservano delle piante di broccolo con i fiori in sviluppo.

Due alunni nell'Orto Didattico osservano una pianta di zuccina per poi descriverne le parti eduli.





FRUTTA IN OGNI SENSO

in alto:

Alunna della scuola primaria di Stezzano (BG) sperimenta il gusto del pomodoro tondo.

in basso:

Alunni durante il laboratorio dei cinque sensi sperimentano con l'olfatto un peperone intero.

in alto:

In cerchio attorno ad un tavolo gli alunni approcciano l'ortaggio (il finocchio al centro) con il primo senso coinvolto, la vista.

in basso:

Durante il laboratorio dei cinque sensi un'alunna della scuola di Zingonia (BG) usa l'olfatto per descrivere una carota.





SUOLO CHE VIVE SI USA TUTTO – COME SI FA IL COMPOST

in alto:

Il suolo che vive. Un'alunna della Scuola primaria di Nembro mostra sul suo indice una coccinella, insetto fondamentale per il controllo biologico di insetti fitofagi.

in basso:

Nella Gallery didattica si osservano i campioni di substrato e un esempio di stratificazione del suolo.



Dalla teoria alla pratica. Dopo l'introduzione teorica sul compostaggio, un'alunna ripone nella compostiera gli avanzi organici della merenda a base di frutta.





ORTO IN CONDOTTA

in alto:

Fagiolo borlotto nano, ibrido commerciale coltivato nell'Orto didattico.

in basso:

Baccelli di pisello mezza rama, ibrido commerciale coltivato nell'Orto didattico.



in alto:

Frutti acerbi di pomodoro tondo (ibrido commerciale) in coltivazione nell'Orto didattico.

in basso:

Fiore di zuccina scura (ibrido commerciale) in coltivazione nell'Orto didattico.





SE LA VUOI LA PIANTA CRESCERE DOVE PUOI

in alto:

Alunna della scuola primaria di Nembro (BG) mostra soddisfatta la sua piantina di pisello appena rinvasata.

in basso:

Laboratorio di rinvaso. Gli alunni della scuola primaria di Viana (BG) mentre rinvasano le piantine di legumi.

in alto:

Presso l'Orto Didattico, un'alunna intenta a trasferire una piantina di legume dal semenzaio al vaso.

in basso:

Dettaglio del laboratorio di rinvaso: alunni intenti a manipolare piante di legumi durante il laboratorio di rinvaso.



in alto:

Alla scoperta delle piante aromatiche: una bambina rompe le foglie di citronella per apprezzarne l'aroma.

al centro:

Raccolta di semi di legumi allestita presso la Gallery didattica.

in basso:

Momento di merenda a base di frutta nell'Orto didattico.

in alto:

Rosso come il pomodoro e la fragola, il "Gioco dei 5 colori" presso la Gallery didattica.

in basso:

Un cartellone finale del gioco dei cinque colori.



UNITÀ DI RICERCA PER LE PRODUZIONI LEGNOSI FUORI FORESTA CREA-CASALE MONFERRATO (AL)



L' Unità di ricerca per le produzioni legnose fuori foresta si occupa delle produzioni 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*)

Team operativo

Domenico Coaloa (*Ricercatore*)

Giulia Andreoletti (*Dietista*)

Giorgia Carletti (*Tecnologo*)

Manuela Ardito (*Operatore Tecnico*)

Strada Frassineto 35 - 15033 -
CASALE MONFERRATO
Tel: +39-06-61571001 - Fax: +39-06-61571030
E-mail: plf@crea.gov.it





ORTO IN CAMPO

in alto:
Lattughe nell'orto.

in basso: Ripartizione delle specie ortive in base alle loro
Diversi ortaggi nell'orto. caratteristiche.





in basso:
Parete verde, esempio di coltivazione
in strutture verticali.





FRUTTA IN OGNI SENSO

in alto:

I bambini attraverso il contatto diretto toccando e odorando le piante aromatiche possono percepire i caratteristici profumi.

in basso:

Varietà di frutta di stagione scelta per la degustazione e per l'analisi sensoriale.



Raccontastorie attraverso un viaggio nella fantasia, approfondimento sui colori e proprietà nutritive della frutta e della verdura.

I bambini colorano le immagini dei frutti e degli ortaggi associando al colore le caratteristiche nutrizionali.





in alto:
Lattughe in coltura idroponica.

in basso:
Sviluppo radicale delle piante di fragole
in coltura idroponica.



in alto:
Vasetto con piantina di pomodoro in sacchetto donato
ad ogni alunno in visita.

in basso:
Fase di trapianto di piantine orticole in vaso.



in alto:
Pianta di pomodoro in vaso di torba.

in basso:
I bambini di ogni classe hanno raccolto nel prato
erbe spontanee fiorite e hanno creato su cartoncini
composizioni artistiche.

in alto:
Fase di preparazione del trapianto di piantine
orticole in vaso.



UNITÀ DI RICERCA PER LA FRUTTICOLTURA CREA-CASERTA



La sede dell'Unità di Ricerca per la Frutticoltura di Caserta, sin dall'epoca borbonica, rappresenta il centro dedicato allo studio della scienza agraria. Le diverse attività mirano alla valorizzazione e alla selezione di varietà di specie frutticole e 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 culturale delle stesse.



Marco Scortichini (*Direttore*)

Team operativo

Milena Petriccione (*Ricercatore*)
Francesco Mastrobuoni (*Tecnologo*)
Alessandra Covino (*Dietista*)

Via Torrino 3, 81100 Caserta
Tel: 0823/256201
Fax: 0823/493381
Email: frc@crea.gov.it





ORTO IN CAMPO

in alto:

Gli alunni sono alle prese con la raccolta dei prodotti dell'orto realizzato nella struttura CREA-FRC di Caserta. Nella foto il bambino è intento a raccogliere l'insalata.

in basso:

Gli alunni sono all'interno dell'orto realizzato nella struttura CREA-FRC di Caserta. Nella foto, i bambini sono intenti ad estirpare le malerbe.

Gli alunni sono alle prese con la raccolta dei prodotti dell'orto realizzato nella struttura CREA-FRC di Caserta. Nella foto, i bambini dopo aver raccolto l'insalata, la ripongono in fila all'ombra, prima di riporla nelle cassette.



FRUTTA IN OGNI SENSO FRUTTI DA SCOPRIRE

in alto:

In foto si osserva la zona delle piante aromatiche presente all'interno della struttura CREA-FRC di Caserta. Il bambino con il cappello arancione, osserva e annusa per la prima volta specie come la lavanda, la salvia, la maggiorana e il rosmarino.

in basso:

In foto è rappresentato il momento della merenda a base di frutta fresca, messa a disposizione dei bambini, dalla struttura CREA-FRC di Caserta. Il bambino mostra soddisfatto la mela divorata.



in alto:

In foto è riportato un bambino in visita presso la struttura CREA-FRC di Caserta che tiene in mano un frutto di avocado, meravigliato non solo dal frutto in se, ma anche dalle dimensioni del seme presente all'interno.

in basso:

Nella foto i bambini sono alle prese con la raccolta delle nespole, spesso confuse con le più comuni albicocche.





SUOLO CHE VIVE

Nella foto i giovani alunni sono alle prese con un piccolo lombrico ritrovato nel terriccio umido dopo la pioggia.

Nella foto una giovane alunna in visita presso la struttura CREA-FRC di Caserta mostra le manine sporche di terra subito dopo aver preparato il vasetto pieno di terriccio che ospiterà la piantina omaggio della struttura.

in alto:

I giovani alunni si trovano nel "Campo Avocado" presente nella struttura CREA-FRC di Caserta. Nella foto i bambini sono all'opera per spostare la giovane piantina nata spontaneamente da un seme ancora visibile e presente pochi centimetri sotto il livello del terreno.

in basso:

Nella foto realizzata presso la struttura CREA-FRC di Caserta, una fragola ormai matura ed a contatto con il terreno, viene degradata dagli organismi decompositori presenti nel sottosuolo.



ORTO IN CONDOTTA

in alto:

La foto mostra giovani alunni in visita presso la struttura CREA-FRC di Caserta, alle prese con la "conta", al fine di stabilire l'addetto alla scrittura del pensiero ricordo della giornata, che ogni classe in visita lascia al team operativo.

in basso:

La foto mostra il gioco "Leguminando" ideato, in virtù dell'anno internazionale dei legumi, dal team operativo "Frutta e Verdura nelle Scuole" in forza presso la struttura CREA-FRC di Caserta.

in alto:

La foto mostra la disciplina degli alunni in visita presso la struttura CREA-FRC di Caserta, che si apprestano a realizzare una sorta di grande "numero otto", in virtù delle attività ludico-didattiche proposte dal team operativo.

in basso:

La foto mostra il gioco di squadra dei bambini in visita presso la struttura CREA-FRC di Caserta nel corso delle attività ludico-didattiche proposte dal team operativo.





SE LA VUOI LA PIANTA CRESCERE DOVE PUOI

La foto mostra la creatività del team operativo "Frutta e Verdura nelle Scuole" in forza presso la struttura CREA-FRC di Caserta. Piccole piantine di insalata, di rucola e di basilico, crescono nel guscio d'uovo.



in alto:

La foto mostra giovani alunni in visita presso la struttura CREA-FRC di Caserta, che mostrano con orgoglio la propria piantina in vaso, omaggio del team operativo.

in basso:

La foto mostra la meraviglia di una giovane alunna in visita presso la struttura CREA-FRC di Caserta. La giovane ammira con stupore alcune piccole piantine da orto che crescono in fantasiosi contenitori.



in alto:
Le attività ludico-didattiche della struttura CREA-FRC di Caserta. Si impara giocando, tra scherzosi quiz e tanti gadget "fruttuosi".

in basso:
La foto mostra uno stralcio "dell'albero dei ricordi" realizzato presso la struttura CREA-FRC di Caserta. Ogni classe in visita lascia un pensiero scrivendo le proprie sensazioni su dei colorati frutti di cartone, che vanno ad abbellire l'albero.



CENTRO DI RICERCA PER L'OLIVICOLTURA E L'INDUSTRIA OLEARIA – SEDE SCIENTIFICA DI CITTÀ S.ANGELO (PE)



Il Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia di Città Sant'Angelo (PE), con sede amministrativa e Direzione a Rende (CS) si dedica alla biologia, alla genetica, al miglioramento genetico e alla selezione varietale dell'ulivo.

Il Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia di Città Sant'Angelo è istituzionalmente incaricato di effettuare la revisione delle analisi di prima istanza sugli oli e grassi vegetali svolte dai laboratori di controllo ufficiali. È inoltre incaricato di svolgere controanalisi in caso di arbitrato per denunce relative a determinazioni organolettiche su campioni di oliva vergini commercializzati in territorio nazionale ed internazionale; di verificare i requisiti per il mantenimento del riconoscimento dei Panel di assaggiatori Ufficiali e Professionali; di autorizzare allo svolgimento dei corsi di formazione per Capo Panel in ambito nazionale.



Enzo Perri (*Direttore*)

Team operativo

Barbara Lanza (*Ricercatore*)
Nadia Sabatini (*Tecnologo*)
Martina Baccelli (*Dietista*)





ORTO IN CAMPO FRUTTA IN OGNI SENSO

in alto:

Casalincontrada

I bambini all'orto osservano le piante di finocchio.

in basso:

Grancia, classe 3 5/12/04

La ricercatrice Barbara Lanza illustra ai bambini le tante varietà di ortaggi presenti nell'orto.



in alto:

Grancia. I bambini mangiano una merenda salutare: pane, olio e pomodoro!

in basso:

Una bambina esegue l'assaggio delle mele e compila da "piccola giudice" la scheda sensoriale.



FRUTTI DA SCOPRIRE STAGIONI DA MANGIARE

in alto:

Ortona. Il gioco dei semi a squadre:
gli alunni devono posizionare i semi in corrispondenza
dell'ortaggio giusto.

in basso:

Ortona. Gli alunni intenti nel "gioco dei semi":
vince la squadra che posiziona correttamente ogni seme
al proprio ortaggio.



in alto:

Il gioco "amo la mia insalata"!
Una bambina mentre mescola frutta e verdura
dei "cinque colori della salute" per comporre una
coloratissima e gustosissima insalata.

in basso:

Due bambine osservano il calendario della stagionalità
di frutta e della verdura.





SUOLO CHE VIVE

in alto:
Arachidi e vermi: abitanti del pianeta "Sottosuolo"!

in basso:
La lucertola: un simpatico abitante del nostro orto!



in alto:
Raccogliamo i prodotti del nostro orto:
le nostre patate rosse!

in basso:
La ricercatrice Barbara Lanza, illustra ai bambini ed alle
maestre la tecnica della "pacciamatura" con la paglia
delle fragole del nostro orto.



RIDUCO LO SCARTO SI USA TUTTO – COME SI FA IL COMPOST

in alto:

Gli alunni sono intenti a smaltire gli scarti delle mele dell'assaggio travasandoli nella nostra compostiera "fai-da-te"!

in basso:

Gli scarti delle mele del gioco dell'assaggio prima di essere riciclati nella nostra compostiera.

Bucce e torsoli delle mele tagliate durante il gioco dei cinque sensi "mela....mangio" vengono conservati in un contenitore per essere poi riciclati nel compost.





ORTO IN CONDOTTA

I bambini divertiti mentre osservano, toccano con mano e indicano i legumi del nostro poster "interattivo" fatto con veri legumi.



in alto:

I bambini durante il gioco sensoriale tattile "indovina il legume". La squadra vincente trapianterà per prima la piantina da portare a casa!

in basso:

I "fantastici" legumi della nostra Regione Abruzzo:
Fagiolo tondino del Tavo (PE);
Cece rosso di Navelli (AQ);
Lenticchia rossa di Santo Stefano di Sessanio (AQ).



SE LA VUOI LA PIANTA CRESCERE DOVE PUOI

in alto:

Una bambina ha appena trapiantato una piantina di basilico da portare a casa e la mostra soddisfatta.

in basso:

I bambini entusiasti sono intenti nel trapiantare la piantina di basilico da portare a casa, dove verrà curata e annaffiata da loro stessi.



in alto:

Le meraviglie dell'orto: da uno splendido fiore giallo nascerà una succulenta zucchina!

in basso:

Raccogliamo dal nostro orto un freschissimo ravenello, faremo una bella insalata!



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



Il Centro è specializzato nella conservazione, caratterizzazione e valorizzazione del germoplasma delle varietà di uva da vino e da tavola, attraverso studi su: miglioramento genetico, fisiologia, genomica e metabolomica della vite. Promuove tecniche colturali innovative e strumenti per la zonazione. Si occupa inoltre del controllo e della certificazione dei materiali di propagazione e della gestione del Registro Nazionale delle Varietà di Viti.



Diego Tomasi (*Direttore del Centro*)

Team operativo

Massimo Gardiman (*Ricercatore*)

Roberto Carraro (*Tecnologo*)

Roberta Nurti (*Dietista*)

Francesco Marchi (*Operatore Tecnico*)

viale XXVIII Aprile, 26 – 31015 Conegliano (TV)
Tel. 0438456711
Fax 043864779
e-mail vit@crea.gov.it





ORTO IN CAMPO

in alto:

Aiule di modeste dimensioni hanno permesso di coltivare un maggior numero varietà, anche della stessa specie, per evidenziare così la grande biodiversità presente in natura e sottolinearne l'importanza.

in basso:

Sono state utilizzate durante le visite anche alcune piante da frutto presenti presso il Centro con i quali completare alcuni concetti sul ciclo vitale delle piante, sulla riproduzione, sulla diversa morfologia, ecc.

Nella parete verde predisposta non lontano dall'orto didattico sono state allevate centinaia di piantine, per lo più aromatiche, di diverse specie della zona, dalle più comuni alle meno note.



FRUTTA IN OGNI SENSO

in alto:

Durante le attività laboratoriali di degustazione si rimarcava innanzitutto l'importanza di mangiare frutta e verdura, delineandone le principali proprietà nutritive, soffermandosi poi sui colori e sulle quantità da mangiare. Le spiegazioni erano differenziate in base all'età dell'alunno.

in basso a sinistra:

Successivamente veniva proposta ai bambini una degustazione di carote, finocchi, di alcune varietà di mele. Gli alunni erano invitati ad osservare i diversi colori, annusare eventuali profumi, toccare il frutto o la verdura per coglierne la consistenza; infine assaggiare e, perché no, riassaggiare.

in basso a destra:

Per stimolare e facilitare gli alunni durante la degustazione, veniva proposta loro una scheda degustativa, che prevedeva l'utilizzo di tutti gli organi di senso. Completare delle schede guidate aiutava il bambino a conoscere in maniera diversa la frutta e la verdura.





FRUTTI DA SCOPRIRE

in basso a sinistra:

L'anno internazionale dei legumi ha dato l'occasione per spiegare quante preziose caratteristiche hanno i loro meravigliosi semi. Delle leguminose si sono esaminati i caratteri morfologici che le contraddistinguono, l'origine, le zone di coltura, le caratteristiche nutritive e le peculiarità agronomiche che le rendono importanti anche per l'orticoltore.

in alto:

È stato predisposto un tavolo all'interno della gallery didattica ove sono state messe a disposizione degli alunni diverse specie di frutta e ortaggi da osservare, toccare e annusare.

in basso a destra:

Soprattutto nelle giornate di pioggia, non potendo accedere all'orto, le attività venivano svolte all'interno della gallery didattica con l'ausilio di poster tematici.





ORTO IN CONDOTTA

1. L'attività nell'orto iniziava con una breve spiegazione su alcune tematiche di carattere generale: organi della piante, ciclo vitale e stagionalità, l'importanza del clima e del suolo, le cure colturali (lavorazioni, concimazioni, rotazione e consociazione di varietà, ecc.).

in alto:

in basso a sinistra:

Durante la visita venivano proposte agli alunni alcune attività finalizzate a conoscere e riconoscere le colture. Osservare, annusare, toccare le diverse piante per scoprirne le differenti caratteristiche di forma, colore, consistenza e presenza di particolari aromi.

in basso a destra:

Questo l'ho fatto io: i bambini hanno contribuito alla creazione dell'orto didattico mettendo a dimora svariate colture quali prezzemolo, sedano, lattuga, piselli, fave, lenticchie. A fine attività doverosa una foto ricordo.





SE LA VUOI LA PIANTA CRESCERE DOVE PUOI

in alto:

Dopo aver spiegato i vari metodi su come realizzare una parete verticale, gli alunni erano invitati a riconoscere le piante aromatiche, osservandole, toccandole, ma soprattutto annusandole...

in basso:

... e infine fotografarle per preservarne il ricordo.

in alto:

Coltivare le piante non solo nell'orto o nella parete verde, ma anche in serra in contenitori alveolari o in vasi. Dopo qualche spiegazione sulla metodica e sui materiali utilizzati, veniva data al bambino la possibilità di sperimentare personalmente il trapianto di una piantina, attività accolta dai bambini sempre con grande entusiasmo per l'ebbrezza di realizzare con le proprie mani, di collaborare con i compagni, di toccare il morbido terriccio e di lavorare all'interno di una serra.

in basso:

A lavoro terminato una foto di rito prima dei saluti finali. Rimarrà comunque come ricordo una piantina di lattuga che ogni alunno ha realizzato da sé e che porterà a casa per curarla e .. per mangiarla.



in alto:
"Come ti è sembrata la visita? Inserisci la tua opinione":
a fine giornata i bambini potevano dare un giudizio sulle
attività che avevano svolto utilizzando degli smile da
inserire in un'apposita urna.

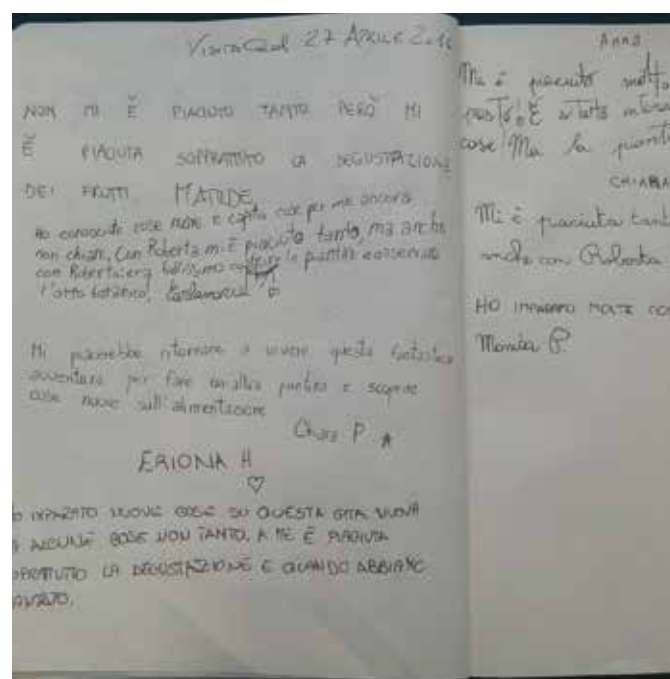
in basso:
È stato messo a disposizione dei alunni un taccuino
sul quale potevano annotare un loro commento o dire
cosa li avesse maggiormente colpiti della visita appena
trascorsa.

in alto:

Le scolaresche hanno dimostrato di apprezzare le varie
attività proposte, sia scrivendolo nel "Quaderno dei
ricordi", ma anche esprimendolo con parole, abbracci e
calorosi saluti.

in basso:

Durante le attività di laboratorio-merenda è stata
sottolineata l'importanza della riduzione dello spreco
alimentare, cercando di mangiare tutto il possibile, e
anche del corretto smaltimento dei rifiuti, cestinando in
modo corretto negli appositi contenitori.



CENTRO DI RICERCA PER LA CEREALICOLTURA CREA-FOGGIA



Le principali attività di cui si occupa il centro di ricerca per la cerealicoltura di Foggia comprendono: il miglioramento genetico di frumento duro indirizzato verso la costituzione di nuove varietà con migliorate caratteristiche qualitative, resistenza a malattie ed elevato adattamento agli ambienti difficili del sud Italia., genetica e genomica per la ricerca delle basi genetiche e molecolari dei principali caratteri di rilevanza agronomica del frumento duro, chimica e metabolomica della qualità che mira ad identificare il maggior numero possibile di sostanze a valenza qualitativa-nutrizionale ed a verificare il loro comportamento durante il processo di trasformazione. Inoltre il CREA-CER si occupa di sviluppo di nuovi alimenti a base di cereali per l'introduzione nella dieta di sostanze salutistiche di cui sono ricchi e l'ottimizzazione della gestione agronomica.



Nicola Pecchioni (Direttore)

Team operativo FVNS da sinistra:
Clara Fares (*Ricercatore di ruolo*)
Antonietta Scaringella (*Dietista*)
Valeria Menga (*Tecnologo*)





ORTO IN CAMPO

La classe in campo scuola Manzoni Montessori, Foggia, classi 4a 4b. I bambini nell'orto stanno prendendo dimestichezza con le piante di cavolo verza toccandone le foglie.



in alto:

Attività nell'orto, i piccoli contadini stanno imparando a squadrare un campo e a piantare le piantine. Scuola Manzoni Montessori (plesso montessori), Foggia, classe 4a 4d.

in basso:

I piccoli contadini della scuola Manzoni Montessori (plesso Montessori) di Foggia, classe 4 a 4d, sono alle prese con delle piantine di basilico da piantare.



FRUTTA IN OGNI SENSO FRUTTI DA SCOPRIRE

in alto:

Scuola Iannuzzi Didonna, classi 2a 2c. Le bambine nelle foto stanno cercando di riconoscere frutta e ortaggi, essendo bendate, attraverso l'olfatto. Nella prima foto una carota nella seconda una fettina di mela.

in basso:

Scuola Imbriani-Piccarreta di Corato, classi 2a,2b,3a, 3b,3c. Momento di pausa prima della degustazione da parte degli ospiti odierni della frutta e dei finocchi del nostro orto.

in alto:

I colori della frutta: la fruttuosa merenda offerta ai bambini in visita presso il CREA-CER

in basso:

Alla scoperta della frutta, scuola Iannuzzi Didonna classi 2a 2c, alle prese con l'assaggio di fragole e kiwi.





STAGIONI DA MANGIARE SI USA TUTTO – COME SI FA IL COMPOST

Merenda di stagione: Scuola Manzoni Montessori (plesso Montessori), Foggia, classe 4a 4d.



Scuola Manzoni Montessori (plesso Montessori), Foggia, classe 4a 4d. I piccoli dopo la merenda hanno raccolto gli scarti che hanno poi buttato nella nostra compostiera per il concime organico.



ORTO IN CONDOTTA

Scuola S. Francesco, S. Severo (FG), 2e 5d. Anche gli alunni della scuola S. Francesco sono stati bravi nel raccogliere gli scarti della merenda per riciclarli nella compostiera.



Scuola Leopardi di Foggia, classi 3a, 3b, 3d, 3f. Il gioco della bandierina sulla stagionalità e gallery. Oggi ottenere un punto è particolarmente difficile essendo ben quattro i contendenti, per fortuna i bambini sono sempre molto combattivi ed entusiasti.





SE LA VUOI LA PIANTA CRESCERE DOVE PUOI

preparazione della piantina da portare a casa: Scuola Manzoni Montessori (plesso montessori), Foggia, classe 4a 4d. La giornata è finita ma si porteranno a casa un po' di natura: una bella piantina di basilico.



in alto:

scuola Iannuzzi Didonna, Andria, BAT, classi 3a, 3e. I due gemellini nella foto stanno piantando nel vasetto le piantine da portare a casa, peperoni per la piccola e una bella pianta di pomodoro il maschietto.

in basso:

scuola Iannuzzi Didonna, Andria, BAT, classi 2a, 2c. Anche i piccoli ospiti di oggi stanno mettendo le "mani nella terra", anche se la giornata piovosa non ha permesso di farlo all'aria aperta.



in alto:

Scuola Michele Soranno Gravina in Puglia, BA, classi 3a,3b. Nella foto i bambini sono tutti incuriositi dalla parete verde allestita dal CREA-CER in cui sono state piantate tutte le erbe aromatiche.

in basso:

Scuola Manzoni Radice, Lucera, FG, classe 4d 4e. I bambini si sono seduti a cerchio nel giardino a godersi il primo sole di stagione e a fare il lavoretto di classe: la parete verde su cartoncino, lavoretto che verrà portato in classe come ricordo della giornata.



Scuola Montessori Manzoni (plesso Montessori) Foggia, classi 4d e 4a. Primo momento di studio con l'illustrazione della gallery didattica.



UNITÀ DI RICERCA PER LA FRUTTICOLTURA CREA-FORLÌ



L'Unità di ricerca per la frutticoltura si occupa delle principali specie frutticole, con attività di ricerca prevalente nei settori del miglioramento genetico, finalizzato alla innovazione varietale per caratteristiche agro-pomologiche 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*)

Team operativo

Giuseppina Caracciolo (*Ricercatrice*)
Dott.ssa Carolina Poli (*Dietista*)
Mattia Cacchi (*Tecnologo*)





ORTO IN CAMPO

I bambini della scuola Pian del Voglio (BO) mentre riempiono il loro vasetto con il terriccio durante le fasi di trapianto della piantina.



in alto:

Una classe di S. Giorgio di Piano visita l'orto didattico guidati dalla ricercatrice Giuseppina Caracciolo.

in basso:

Alcune fasi del trapianto della piantina.



FRUTTA IN OGNI SENSO

in alto:

I bambini cercano di riconoscere gli ortaggi contenuti nelle scatole attraverso l'uso di un unico senso: il tatto!

in basso:

Gli alunni della scuola S. Giorgio di Piano mentre osservano e sentono l'odore delle piante aromatiche nella parete verde.

Alcuni bambini della scuola di Castiglione dei Pepoli (BO) mentre mangiano le ciliegie appena staccate dall'albero.





FRUTTI DA SCOPRIRE STAGIONI DA MANGIARE

Gioco di riconoscimento di 6 diversi ortaggi nascosti dentro un contenitore di polistirolo.



in alto:

I bambini della scuola Saffi (FC) attraverso la merenda conoscono e assaggiano la frutta di stagione.

in basso:

Un bambino della scuola Ricci (FC) mentre si gusta la merenda.



SUOLO CHE VIVE SI USA TUTTO – COME SI FA IL COMPOST

in alto:

Le classi di Villamarina (FC) mentre osservano un trattore che fresa il terreno.

in basso:

Fasi del trapianto della piantina della classe Turci (RN).

I bambini guardano all'interno della campana per vedere come si decompongono i rifiuti.





ORTO IN CONDOTTA

in alto:

Una classe della scuola Don Milani (BO) mentre osservano i vari ortaggi coltivati all'interno dei bins.

in basso:

La scolaresca davanti alle piante di zucchini e di peperoni.





SE LA VUOI LA PIANTA CRESCERE DOVE PUOI

in alto:

Gli alunni della scuola Turci (RN) mentre toccano e odorano le piante aromatiche della parete verticale.

in basso:

Gli alunni mostrano la loro piantina di insalata pronta per crescere nel vasetto.



in alto:

I bambini della scuola Ferrari (RN) seduti nella sala riunione prima di cominciare la presentazione della gallery didattica.

in basso:

La ricercatrice Giuseppina Caracciolo realizza la siepe verde su cartoncino attaccando le foglie raccolte dagli alunni della scuola di Villamarina.



UNITÀ DI RICERCA PER L'ORTICOLTURA CREA- MONSAMPOLLO DEL TRONTO (AP)



L'Unità di ricerca per l'Orticoltura appartiene alla rete nazionale di ricerca delle strutture CREA (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria). La sede operativa si trova a Monsampolo del Tronto (AP), nella zona costiera della regione Marche, e dispone di un'azienda agricola sperimentale di 20 ettari ed è dotata di laboratori di biologia molecolare e biochimica. L'Unità di ricerca per l'Orticoltura 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.

Nell'ambito delle "Misure di Accompagnamento" al Programma Comunitario Frutta e Verdura nelle Scuole A.S. 2015-2016, l'Unità di ricerca per l'Orticoltura è stata la struttura di riferimento per le Scuole della regione Marche. Le scolaresche in visita presso l'Unità di ricerca per l'Orticoltura sono state accolte da personale specializzato per il programma e sono state svolte attività didattiche specifiche sia in aula (gallery didattica) che all'aperto, per sperimentare la conoscenza della coltura attraverso il suolo e dalla pianta al frutto. Presso la sede operativa sono stati appositamente allestiti una parete verde di 8 mq e un orto didattico di circa 500 mq, ambienti in cui gli alunni hanno avuto la possibilità di vedere e vivere l'ambiente agricolo, e cimentarsi nell'attività di lavorare nell'orto.



Nazzareno Acciarri (*Direttore*)

Team operativo

Nadia Ficcadenti (*Ricercatore*)

Marco Giuli (*Dietista*)

Maria Silvia Sebastiani (*Tecnologo*)

Maria Pia Carosi (*Operatore Tecnico*)





ORTO IN CAMPO

in alto:

Un orto a portata di bimbo. Lo studente dopo aver trapiantato una piantina di cicoria la sta innaffiando utilizzando gli attrezzi messi a disposizione dal CREA-ORA.

in basso:

Coltivare l'orto con i bambini. Gli alunni, aiutati dal personale del CREA-ORA e dagli insegnanti, stanno "lavorando" nell'orto.





FRUTTA IN OGNI SENSO

Esperienze sensoriali: imparare a riconoscere le diverse piante aromatiche usando l'olfatto. Passeggiando nell'orto, studenti ed insegnanti annusano le foglie e, quindi, i molteplici odori delle diverse tipologie di menta presenti nell'aiuola delle piante aromatiche del CREA-ORA.



in alto:

1 Esperienze sensoriali: imparare a riconoscere gli ortaggi attraverso il tatto. La bambina sta toccando una piccola carota appena raccolta.

in basso:

Esperienze sensoriali: i 5 colori della salute. Nell'aula adibita a Gallery didattica, il dietista sta spiegando l'importanza di scegliere frutta e verdura basandosi sulla varietà dei loro colori per arricchire i piatti e mantenersi in salute. Ad ogni colore corrispondono, infatti, benefici e proprietà nutrizionali importanti per il benessere quotidiano dell'organismo.





STAGIONI DA MANGIARE

Durante la merenda gli studenti vengono spronati ad assaggiare i diversi tipi di frutta e verdura.



in alto:

Frutta e verdura rispecchiavano la stagionalità e la tipicità della Regione Marche.

in basso:

Il dietista taglia le mele utilizzando il tagliamela. L'uso del tagliamela ha sicuramente incuriosito i bambini e facilitato l'assaggio di diverse varietà di mele.





ORTO IN CONDOTTA

in alto:

A scuola nell'orto, il contatto con la natura rende i bambini più curiosi. Prima della passeggiata nell'orto la tecnologa del CREA-ORA spiega agli studenti le attività che andranno a svolgere, iniziando con una breve descrizione dell'orto. Tutti gli studenti indossano i cappellini verdi regalati dalla ditta Rijk Zwaan promotrice della giornata "Love my Salad".

in basso:

A scuola nell'orto, il contatto con la natura rende i bambini più curiosi. Prima della passeggiata nell'orto la tecnologa del CREA-ORA spiega agli studenti le attività che andranno a svolgere, iniziando con una breve descrizione dell'orto. A seguire questi piccoli agricoltori "in erba" ci sono sempre gli insegnanti.





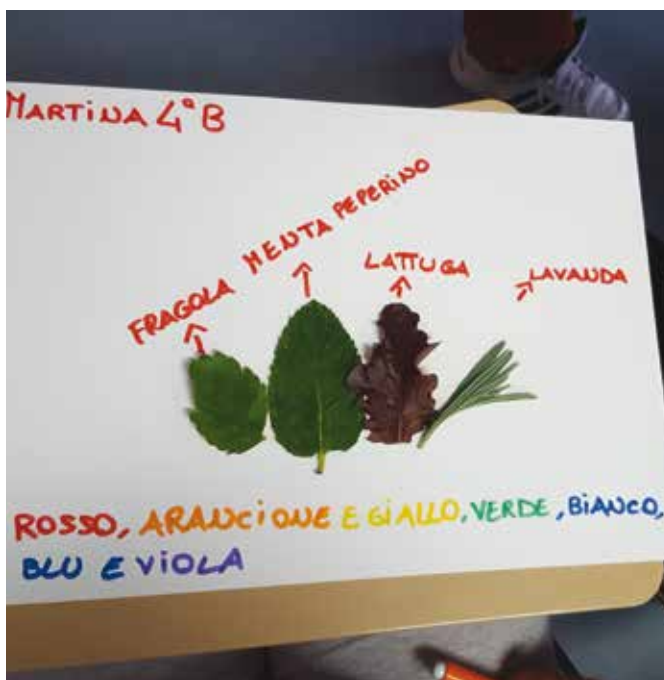
SE LA VUOI LA PIANTA CRESCERE DOVE PUOI

Studenti ed insegnanti alla parete verde del CREA-ORA: impariamo insieme a riconoscere alcuni tipi di piante dal loro odore.

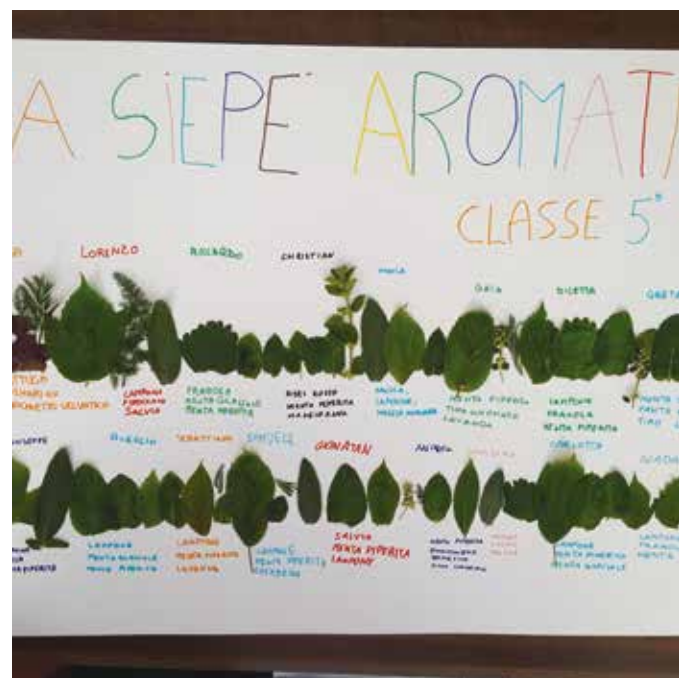
Le scolaresche si soffermano ad annusare le piante aromatiche dell'orto verticale. Tutti gli studenti indossano i cappellini verdi regalati dalla ditta Rijk Zwaan promotrice della giornata "Love my Salad" presso il CREA-ORA.



in alto e in basso:
Esempi di siepe aromatica realizzata e “personalizzata”
dai singoli studenti.



in alto e in basso:
Esempio di siepe realizzata attraverso la collaborazione di tutti gli studenti della classe.



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



L'unità di ricerca per l'orticoltura 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'unità di ricerca per l'orticoltura collabora ad iniziative per il sequenziamento del genoma di melanzana e asparago; 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 di interesse.



Giuseppe Leonardo Rotino (Direttore)

Team operativo

Chiara Forti (Tecnologo)
Monica Bresciani (Dietista)
Massimo Schiavi (Ricercatore)

Via Pallese 28
26836- Montanaso Lombardo
Tel: +39-0371-68171 – Fax: +39-0371-68172
E-mail: orl@crea.gov.it





ORTO IN CAMPO

in alto:

Mettere le mani nella terra, un'azione che si è dimostrata scoperta, stupore, gioco ma soprattutto divertimento!

in basso:

Ciascun bambino ha trapiantato una piantina di insalata da portare a casa, coltivare e mangiare!!

in basso:

Bambini all'opera durante il trapianto.





FRUTTA IN OGNI SENSO FRUTTI DA SCOPRIRE

in alto:

I bambini sono intenti ad ascoltare Monica per capire come degustare frutta e verdura utilizzando tutti e cinque i sensi: strumenti fondamentali per conoscere quello che mangiamo!

in basso:

E dopo l'attività e la merenda è il momento di raccontare all'alieno arrivato dallo spazio, cosa hanno imparato! Le carote sono croccanti, le fragole profumate, la mela verde aspra.

in alto e in basso:

Merenda in compagnia.. i bambini si confrontano, ma le fragole restano il frutto preferito in assoluto!!





STAGIONI DA MANGIARE RIDUCO LO SCARTO

in alto:

Dove crescono le pere? E le carote? In alto su un albero o sottoterra?

in basso:

E' il momento delle correzioni!! Niente paura ... sbagliando si impara!

in alto:

Raccogliamo gli avanzi della merenda ...

in basso:

... per portarli alla compostiera!! E' importante ridurre gli sprechi!





ORTO IN CONDOTTA

in alto:

I bambini hanno osservato un piccolo esempio di orto, imparando curiosità e aneddoti sui vari ortaggi. Hanno imparato quale parte della pianta si mangia e l'importanza di mantenere le giuste distanze tra le varie piantine.

in basso a sinistra:

Durante gli ultimi giorni di attività, i bambini hanno avuto la possibilità di assistere alla raccolta dei prodotti del nostro orto!

in basso a destra:

C'è stato anche spazio per le mille domande e curiosità dei bambini, sempre molto attenti!





SE LA VUOI LA PIANTA CRESCERE DOVE PUOI

La nostra parete verticale è stata realizzata utilizzando sacche in feltro, appese ad una struttura di legno. Bambini ed insegnanti sono rimasti meravigliati!

in basso:

in alto:

La pianta se vuoi... la puoi coltivare dovunque! Insegniamo ai bambini che se lo spazio non c'è, un rimedio lo si trova sempre pur di coltivare! Ad esempio possiamo farlo in senso verticale!!





in alto:

Il 17 maggio il nostro Istituto, con la collaborazione della ditta sementiera Rijk Zwaan ed in concomitanza con le attività MA-FVNS, ha celebrato il Fascination of Plant/Salad Day, giornata in cui si celebra il fascino delle piante.

in basso:

In questa giornata particolare i bambini oltre alle attività previste dalle MA-FVNS, hanno avuto la possibilità di estrarre il DNA da kiwi e pomodoro ed imparare ad abbinare i semi ai relativi ortaggi!



in alto:

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

in basso:

I bambini, dopo averle toccate ed annusate, attaccano le foglioline al cartellone!



CENTRO DI SPERIMENTAZIONE E CERTIFICAZIONE DELLE SEMENTI CREA-PALERMO



Il Centro di sperimentazione e certificazione delle sementi 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. La Sede di Palermo si occupa della certificazione ufficiale dei prodotti sementieri, in conformità alle normative regolanti la certificazione; esegue analisi e controlli qualitativi delle piantine di ortaggi e dei relativi materiali di moltiplicazione, su richiesta dei servizi fitosanitari regionale e di privati. Esegue esami tecnici per il riconoscimento varietale delle novità vegetali di specie agrarie e realizza prove di controllo, in campo, per l'iscrizione nel registro nazionale delle varietà vegetali. Conduce studi e ricerche sulle nuove varietà e mette a punto metodologie per la valutazione tecnologica e varietale delle sementi. Conduce attività di ricerca, sperimentazione e divulgazione nell'ambito delle colture cerealicole, leguminose, ortive ed ornamentali per gli aspetti che riguardano la caratterizzazione morfo-fisiologica delle colture, l'agrotecnica e la difesa fitosanitaria. Dispone, inoltre, di un centro agricolo sperimentale dove vengono realizzate le prove di post controllo e quelle relative alla iscrizione al registro delle varietà, un laboratorio analisi sementi, un laboratorio fitopatologico e di uffici, ciascuno con personale altamente specializzato che oltre a svolgere le mansioni istituzionali si occupano anche di attività di ricerca.



Pier Giacomo Bianchi (*Direttore*)

Team operativo

Claudia Miceli (*Ricercatore*)
Manuela Spina (*Dietista*)
Luciano Raimondo (*Tecnologo*)
Leonardo Fricano (*Operaio Agricolo*)

Viale Regione Siciliana sud-est, 8660
90121 - PALERMO
Tel: +39-091-6301966 - Fax: +39-091-6302445
E-mail: scs.pa@crea.gov.it PEC: scs.pa@pec.crea.gov.it





ORTO IN CAMPO

in alto:

Gli alunni osservano i baccelli delle piante di pisello nella parte dell'orto occupata dalle leguminose allestita dal CREA-SCS di Palermo.

in basso:

I bambini hanno manifestato il loro coinvolgimento alle attività del CREA-SCS di Palermo, rappresentando ognuno di loro un frutto diverso, mentre visitano l'orto delle piante ipogee.

in alto:

Gli alunni in visita al CREA-SCS, incuriositi dalle piante officinali, fanno esperienza tattile e olfattiva dell'origano nell'orto delle aromatiche.



FRUTTA IN OGNI SENSO

in alto:

I bambini in visita al CREA-SCS di Palermo attendono con trepidazione il momento per una ricca merenda a base di frutta e verdura di stagione.

in basso:

Fragole a merenda per gli alunni al CREA-SCS di Palermo.

in basso:

Esperienza sensoriale con l'olfatto durante la merenda, per sentire gli aromi che si sprigionano.





FRUTTI DA SCOPRIRE STAGIONI DA MANGIARE

in alto:

Alunni partecipano entusiasti alla raccolta di piante ipogee; la bambina che tiene in mano la cipolla è particolarmente sorpresa dall'odore intenso sprigionato dall'ortaggio appena raccolto.

in basso:

Gli alunni in visita al CREA-SCS scoprono il concetto di biodiversità osservando queste capsule Petri contenenti i semi secchi di legumi di specie e varietà diverse.



in alto:

Gli alunni in visita al CREA-SCS acquisiscono consapevolezza sulla stagionalità della frutta e della verdura attraverso il gioco.

in basso:

Distribuzione per ogni alunno, al termine della visita delle classi al CREA-SCS, di un calendario stagionale che mette in evidenza i prodotti tipici regionali e la loro disponibilità stagionale, anche per il coinvolgimento dei genitori.



SUOLO CHE VIVE RIDUCO LO SCARTO

Un alunno particolarmente attento e interessato chiede spiegazioni sulle dinamiche che regolano la fertilità del suolo illustrate al CREA-SCS di Palermo.



Ai bambini in visita al CREA-SCS viene spiegata l'importanza degli scarti alimentari visti, quindi, non come rifiuto ma come risorsa per il mantenimento della fertilità del suolo.





SI USA TUTTO – ORTO IN CONDOTTA COME SI FA IL COMPOST

Illustrazione alle classi in visita al CREA-SCS di Palermo del processo di compostaggio a partire dagli scarti vegetali fino all'ottenimento del compost e la sua importanza per la fertilità del suolo.



in alto:

Gli alunni in visita al CREA-SCS imparano a riconoscere gli ortaggi e le loro caratteristiche distintive; in questa foto i bambini contribuiscono alla raccolta di una cipolla apprezzandone odore e aspetto.

in basso:

Bambini entusiasti nel raccogliere e imparare a distinguere le varie tipologie di legumi allestiti nell'orto del CREA-SCS di Palermo.



SE LA VUOI LA PIANTA CRESCERE DOVE PUOI

In questa foto scattata al CREA-SCS di Palermo è possibile apprezzare una parete verde, realizzata con tasche contenenti essenze aromatiche e da orto, e una parete "riciclosa" costituita da barattoli e latte riutilizzate come vasetti; lo scopo di tale allestimento è quello di trasmettere ai bambini l'idea che una pianta può essere collocata dove si vuole, e di stimolarli a prendersene cura.



in alto:

Educazione sensoriale al CREA-SCS di Palermo; gli alunni vengono guidati alla scoperta dei cinque sensi attraverso il gioco del "linguaccione saporoso".

in basso:

Gli alunni della foto, in visita al CREA-SCS di Palermo, al termine di tutte le attività previste, riutilizzano un contenitore di plastica tipo yogurt, da loro stessi decorato, per posizionare con le proprie manine una piantina loro regalata.



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



L'unità di ricerca di Pescia si occupa di produzioni vivaistiche, ornamentali, per il verde ambientale e l'arredo urbano, con attività prevalenti nei settori del miglioramento genetico, della produzione sostenibile e del risparmio energetico e con particolare riferimento alle tecniche di coltivazione, propagazione e difesa delle piante.

In particolare l'Unità si occupa di programmi di breeding su specie come il *Lilium*, l'*Hydrangea*, il *Limonium*,

l'*Alstroemeria*. Inoltre sono state allestite collezioni di specie selvatiche, ibridi e varietà commerciali e vengono anche effettuati incroci inter- ed intra-specifici al fine di selezionare nuovi genotipi che vengono poi valutati in diversi ambienti o presso aziende private (*Eustoma grandiflorum* ed *Arbutus compacta*).

Sono state messe a punto tecniche di manipolazione in vitro (propagazione, radicazione, rigenerazione, embryo rescue per il recupero di embrioni interspecifici) e di analisi del DNA (RAPD, AFLP, RT-PCR, SSR, SCAR) per la caratterizzazione varietale (fingerprinting, anche su orchidea e *Araucaria*) e per la diagnosi di malattie virali e fungine. Su *Lilium* viene anche effettuato il risanamento da virus in progenie selezionate. Vengono inoltre valutati, differenti materiali di origine organica (compost, fanghi reflui, residui vegetali) o inorganica (zeoliti) con diverse densità colturali, regimi termici e trattamenti ormonali, con l'obiettivo di trovare substrati alternativi alla torba e di estendere il periodo di produzione.

Vengono studiate diverse specie di *Arbutus*, *Viburnum*, *Laurus*, *Eleagnus*, *Photinia*, *Ilex*, *Ligustrum*, *Asparagus*, *Danae*, *Coccoloba*, *Fabiana*, *Sarcococca*, *Myrtus*, *Hebe*, *Rosa*, *Abelia* etc. relativamente alla adattabilità all'ambiente urbano ed alla capacità di mitigazione dell'inquinamento atmosferico.

Vengono inoltre valutati i fattori fisiologici che influiscono sulla senescenza (etilene, temperatura, zuccheri etc.) e ricerche sulla razionalizzazione della filiera florovivaistica postraccolta. Sono in corso attività di valorizzazione di genotipi selvatici di *Pantracium*, *Arbutus* e *Araucaria* e di reperimento e conservazione di germoplasma di *Limonium*.



Gianluca Burchi (*Direttore*)

Team operativo

Beatrice Nesi (*Ricercatrice*)

Flavia Maragno (*Dietista*)

Domenico Prisa (*Tecnologo*)

Daniel Pezzino (*Operatore Tecnico*)





ORTO IN CAMPO

in alto:

“E’ l’ora di mettere a dimora una piantina”: i bambini dopo aver osservato le diverse piante aromatiche e ortive all’interno dell’orto didattico del CREA-VIV, in uno spazio adibito per loro fanno delle buchette e piantano rosmarino e lavanda.

in basso:

Il bambino dopo aver scavato con le mani una buchetta, prende la piantina di lavanda, la mette a dimora e la ricopre con la terra.

in alto:

Tutti i bambini ascoltano il tecnologo che spiega come preparare il terreno per fare l’orto, come concimarlo e pacciamarlo. Viene sottolineata l’importanza di rispettare le distanze fra le piante nella messa a dimora e la differenza fra piante ottenute per talea e piante da seme.

in basso:

Durante il percorso all’interno dell’orto didattico del CREA-VIV, i bambini oltre a rendersi conto della biodiversità che esiste tra le varie specie aromatiche e ortive, si fermano a sentire il profumo delle foglie. In questo caso la bambina sente il profumo delle foglie di menta.



FRUTTA IN OGNI SENSO

in alto:

Il tavolo apparecchiato per i bambini con le varie tipologie di frutta e verdura, che oltre ad essere amate dai piccoli visitatori per i loro sapori, sono accattivanti per i loro diversi colori. Sul tavolo sono inoltre presenti delle ceste con frutta e verdura utilizzate per fare dei giochi di riconoscimento del tipo di frutto o di verdura.

in basso a sinistra:

La frutta e la verdura può essere fornita ai bambini non solo tagliata a pezzetti, ma anche facendo degli estratti. In questa foto in particolare, la dietista sta preparando un estratto di carota, mela e kiwi che successivamente i bambini hanno molto gradito. La buccia non viene eliminata dalla frutta e dalla verdura, grazie all'estrattore, garantendo un maggior contenuto di vitamine e antiossidanti nei succhi.

in basso a destra:

I diversi colori di frutta e verdura. Nel piatto del bambino si notano i diversi colori di frutta e verdura, dati per lo più dal tipo e contenuto di vitamine e composti bioattivi presenti nel cibo. Variare i colori significa anche essere sicuri di assumere ogni tipo di vitamina e sostanza antiossidante disponibile nell'alimentazione naturale.





FRUTTI DA SCOPRIRE STAGIONI DA MANGIARE

in alto:

Tutti i bambini dopo aver preso la frutta e la verdura, si mettono al proprio tavolino per assaggiare e gustare i diversi sapori. Normalmente la frutta e la verdura nei piatti viene consumata in pochi minuti e i bambini fanno il bis se c'è ancora frutta disponibile.

in basso:

Nell'ambito della giornata Fascination of Salad day, i bambini hanno fatto dei giochi di riconoscimento di verdure, fornendo loro un kit di piccoli barattoli contenenti dei semi e degli indovinelli. I bambini attraverso l'indovinello dovevano scoprire a quale verdura corrispondeva il seme del barattolino; inoltre potevano osservare le caratteristiche delle diverse verdure all'interno di una cesta preparata appositamente per loro.



SUOLO CHE VIVE SI USA TUTTO – COME SI FA IL COMPOST

in alto:

La parte finale della visita all'orto si conclude con la messa in vaso da parte dei bambini di una piantina di basilico, che tutti poi porteranno a casa come ricordo della gita.

in basso:

“Basilico e amicizia”. Frequente è stata quest'anno la visita di scuole con bambini disabili e autistici. Il progetto “Frutta e Verdura Nelle Scuole” oltre a far capire ai bambini l'importanza di una corretta alimentazione, dà la possibilità a tutti i partecipanti, in particolare agli addetti ai lavori, di confrontarsi con realtà difficili e allo stesso tempo belle, soprattutto grazie all'affetto che i nostri bambini dimostrano.



Durante la visita all'orto i bambini prendono visione dei pannelli verticali riciclati e delle compostiere. Il tema del riciclo dei materiali è stato spesso affrontato dagli addetti ai lavori, riscuotendo particolare interesse da parte dei bambini.



15



ORTO IN CONDOTTA

in alto:

I bambini si fermano ad osservare come le piante abbiano un diverso modo di crescere: ci sono piante tappezzanti come il timo e la menta e piante, come i piselli e pomodori, che crescono in altezza e hanno bisogno di tutori.

in basso:

Bambini in fila tra le piante ortive, riconoscendo piante comunemente utilizzate dalle mamme e dai nonni e scoprendone altre che magari non hanno mai visto.



SE LA VUOI LA PIANTA CRESCERE DOVE PUOI

Particolare dell'utilizzo di palletti di legno e bottiglie riciclate per creare un pannello verticale dove mettere a dimora piantine succulente. In questo caso il tutto è stato utilizzato per scrivere la sigla CREA-VIV, dell'unità di ricerca di Pescia.



La parete verticale del CREA-VIV in fioritura. Sono state utilizzate piantine succulente in particolare sedum e lampranthus.



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



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



Teodoro Cardi (*Direttore*)

Team operativo

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

Via Cavalleggeri, 25
84098 – PONTECAGNANO (SA)
Tel: +39 089 386211 - Fax: +39 089 384170
E-mail: ort@entecra.it
PEC: ort@pec.entecra.it





ORTO IN CAMPO

Una delle attività in campo previste per gli alunni era di trapiantare piantine di pomodoro. Dopo aver creato un foro, utilizzando un tipico attrezzo agricolo (il piantatore) i bambini potevano prelevare le piantine da un plateau e posizionarle nella terra.



in alto:

Dopo aver duramente lavorato per il trapianto, il meritato premio è il successivo rinvaso della stessa piantina di pomodoro per portarlo con sé a casa. I bambini, dopo aver loro fornito di un piccolo vasetto e della terra, riprendevano la piantina trapiantata e la rinvasavano per portarla a casa.

in basso:

Oltre al trapianto i bambini dovevano anche seminare. Semi di pomodoro, posti in una piastra petri, venivano presi e messi nei fori, praticati nella terra, dai bambini utilizzando apposite pinzette.



FRUTTA IN OGNI SENSO

in alto:
I bambini assaggiano la mela Golden e ne descrivono le qualità, che percepiscono con i 5 sensi.



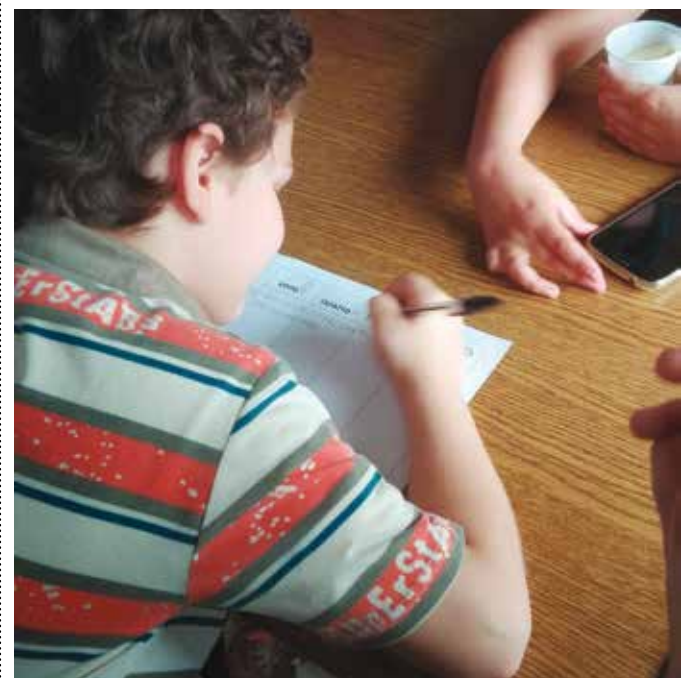
in alto:

Lo scopo di questa attività è quello di far comprendere ai bambini che mangiando possiamo utilizzare tutti i 5 sensi per poter meglio sentire anche le differenze tra i diversi alimenti che portiamo alla bocca. Per tale scopo sono stati dati pezzi di mele appartenenti a diverse varietà in modo da rendere più comprensibile anche il concetto di Biodiversità.

in basso:

Il capo-squadra raccoglie le sensazioni di ogni componente del gruppo e lo riporta su un foglio consegnatogli all'inizio dell'attività.

UDITO	OLFATTO	TATTO	GUSTO
SERIECHIOLIO	PROFUMATA	SEMOLOSA	DOLCE
		MORBIDA	FRESCA
		BAGNATA	ACERBA
		RUGOSA	GUSTOSA
			SAPORITA
			ZUCCHEROSA
			PROSCANTE





FRUTTI DA SCOPRIRE

in alto:

Alcune classi in visita hanno mostrato alcune attività preparate in aula con le insegnanti e che come tema centrale avevano l'importanza del mangiare sano e dei prodotti di stagione.

in basso:

Alla frutta non va aggiunto zucchero, lo mette la Natura. Mangiare le fragole senza l'aggiunta di zucchero è stata per i bambini una piacevole e naturalmente gustosa scoperta.





SI USA TUTTO – COME SI FA IL COMPOST

Il momento della merenda è stata anche l'occasione per poter spiegare l'importanza del riciclo dei rifiuti e, soprattutto, il rispetto del suolo. A partire dalla raccolta differenziata della frazione umida organica per poter produrre sostanza nutritiva per il terreno, il compost, e avere rispetto dell'ambiente.

I bambini sono stati molto attenti nel rispettare la raccolta differenziata spiegata in aula. Una bambina, in foto, sta svuotando il suo bicchiere di plastica degli scarti alimentari nell'apposito cestino, il bicchiere, successivamente, lo getterà nel contenitore per la plastica.





SE LA VUOI LA PIANTA CRESCERE DOVE PUOI

Le piante aromatiche, così come gli ortaggi, posizionate nella parete verde hanno attirato l'attenzione di tutti gli alunni curiosi di sentire i profumi a "portata" di naso.



in alto:

Prima di iniziare le attività nell'orto didattico, e quindi di osservare le piante in coltivazione in piano campo, i bambini hanno avuto la possibilità di vedere coltivate le piante in tasche di tessuto posizionate lungo una parete, per cui in verticale.

in basso:

La visione della parete verde ha permesso anche di poter mostrare alle scolaresche, oltre alla possibilità di poter costruire una piccola coltivazione in poco spazio, il passaggio dalla formazione di un fiore alla maturazione di un frutto. In foto viene mostrata una pianta di melanzana.





in alto:

Partendo dalla tematica presente su un poster della gallery didattica, gli agrumi, è stata evidenziata ai bambini l'importanza di leggere l'etichetta di ciò che si acquista, al fine di scegliere prodotti che possano essere davvero utili per la loro crescita. In questo caso, essendo i succhi di frutta e le bibite tra gli alimenti più considerati per uno spuntino quando i bambini sono fuori casa siamo partiti dai prodotti che gli alunni avevano nello zainetto.

in basso:

Accanto ad ogni pianta aromatica sono state posizionate delle etichette che, oltre al nome della pianta, riportavano, sottoforma di fumetti, i benefici effetti derivanti da un loro consumo nella nostra dieta quotidiana.

Gli alunni hanno potuto conoscere da vicino le varietà campane delle leguminose, alcune delle quali anche molto antiche, ma che non avevano mai mangiato perché abituati a mangiare solo le due o tre più commerciali. Grande è stato lo stupore per le differenze morfologiche che presentavano i semi delle diverse leguminose.



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



Il centro di ricerca per l'olivicoltura e l'industria olearia 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 di cultivar, allo studio del terreno e delle condizioni climatiche, alla protezione delle piante e alle tecniche di coltivazione. Nell'ambito delle Misure di Accompagnamento del progetto "Frutta nelle scuole" il CREA di Rende (CS) rappresenta la struttura di riferimento per le scuole della Calabria.



Enzo Perri (*Direttore*)

Team operativo

Cinzia Benincasa (*ricercatore*)

Elvira Romano (*tecnologo*)

Stefania Moio (*dietista*)

Antonio Fiorita (*operatore tecnico*)

Contrada Li Rocchi - 87036 - RENDE (CS)
Tel: +39-0984-40521 - Fax: +39-0984-402099
E-mail: oli@crea.gov.it
Sito: <http://www.crea.gov.it/>





ORTO IN CAMPO

in alto a sinistra:

La dietista Dott.ssa Stefania Moio mostra agli scolari come seminare i ceci nei fori presenti sul telo da pacciamatura.

in alto:

L'operatore tecnico Antonio Fiorita mostra agli scolari come mettere a dimora delle piantine di lattuga utilizzando un piantatoio.

in basso a destra:

Gli scolari seminano dei ceci nei fori presenti sul telo da pacciamatura.





FRUTTA IN OGNI SENSO

in alto:
TUTTI A TAVOLA!

Durante la merenda gli scolari osservano le diverse varietà di frutta e verdura che potranno essere consumate: mentre alcuni alunni attendono la distribuzione di fettine di kiwi, il bambino con gli occhiali rossi degusta una fettina di pera.

in alto a sinistra:
E' L'ORA DEI PACHINO!

Tante mani afferrano dalla vaschetta in alluminio dei pomodorini, che saranno successivamente mangiati!

in basso a destra:

Finalmente ha scelto...è l'ora della carota





STAGIONI DA MANGIARE RIDUCO LO SCARTO

in alto:

E' L'ORA DI...SEMINARE!

Il tecnologo Dott.ssa Elvira Romano mostra alla scolaresca la stazione agrometeorologica che facilita la scelta del momento opportuno per effettuare le diverse operazioni colturali: dalla semina alla raccolta dei prodotti.

in basso:

La dietista Dott.ssa Stefania Moio illustra agli scolari l'albero della stagionalità.

in alto:

Agli scolari vengono offerti carote e pere, dopo aver mostrato loro come si può ridurre al minimo lo spreco della parte edibile di ortaggi e frutta.





SI USA TUTTO – COME SI FA IL COMPOST

in alto:

Gli alunni versano gli scarti vegetali nella compostiera.

in basso:

Agli scolari vengono offerte le porzioni più tenere del carciofo, dopo aver mostrato loro come pulirlo.

in basso:

E' possibile osservare, nelle mani degli scolari, il compost ottenuto dagli scarti della lavorazione delle olive.





ORTO IN CONDOTTA

Gli scolari osservano il bancale dove sono state messe a dimora diverse varietà di lattuga.



in alto:

La scolaresca osserva le diverse varietà di fagiolini rampicanti messe a dimora nel bancale.

in basso:

Gli scolari osservano i diversi bancali dove sono stati messi a dimora diverse varietà di frutta e verdura locale e non.





SE LA VUOI LA PIANTA CRESCERE DOVE PUOI

in alto:

PNEUMATICI IN FIORE

Nella foto la scolaresca osserva gli pneumatici in fiore: rifiuti inquinanti e da smaltire che sono stati riutilizzati come fioriere colorate.

in basso:

Gli scolari toccano con le mani diverse varietà di lattuga messe a dimora nell'orto urbano.



in alto:

Alla scoperta di frutta e verdura: gioco sensoriale in cui gli alunni, disposti in fila indiana, dovevano provare a riconoscere, attraverso l'uso del tatto, gli alimenti presentati nei sacchetti di carta chiusi.

L'alunna si copre gli occhi per evitare di sbirciare nel sacchetto di carta contenente la frutta e/o verdura.

in basso:

Uno scolaro cerca di riconoscere, attraverso l'uso dell'olfatto, la piantina di favino.



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



Il Centro di ricerca per lo studio delle relazioni tra pianta e suolo si occupa di fisiologia della produzione agraria e dei rapporti tra pianta e suolo e tra pianta e microrganismi. Studia e sviluppa tecniche atte al miglioramento della crescita della pianta e delle produzioni agrarie, basate sui progressi della fisiologia vegetale, in particolare per gli aspetti nutrizionali e per gli aspetti legati all'influenza del suolo sulla qualità dei prodotti agricoli. Studia gli effetti dell'utilizzo di fertilizzanti chimici e organici, di biomasse di origine animale e vegetale, di reflui di processi industriali e di depurazione sulla qualità della salute del suolo. Si occupa della caratterizzazione, valorizzazione e razionalizzazione dell'uso di fertilizzanti sia tradizionali che di nuova concezione, dello sviluppo di metodologie analitiche innovative per la caratterizzazione di matrici complesse, dello sviluppo di parametri e indicatori per la definizione della qualità agro-ambientale. Studia strategie di recupero, mantenimento ed ottimizzazione della fertilità del suolo, di recupero agro-ambientale.



Anna Benedetti (*Direttore*)

Team operativo

Maria Teresa Dell'Abate (*ricercatrice*)
Maria Rita Sanna (*dietista*)
Rosanna Epifani (*tecnologo*)

**Centro di ricerca per lo studio
delle relazioni tra pianta e suolo - Sede Roma**

Via della Navicella 2-4 00184 - ROMA
Tel: +39-06-7005413 - Fax: +39-06-7005711
E-mail: rps@entecra.it
PEC: rps@pec.entecra.it





CENTRO DI RICERCA PER LO STUDIO DELLE RELAZIONI TRA PIANTA E SUOLO CREA-GORIZIA



La Sede Distaccata di Gorizia del Centro di Ricerca per lo Studio delle Relazioni tra Pianta e Suolo di Gorizia, è una struttura di ricerca dove opera un gruppo di lavoro che si occupa delle seguenti attività:

1. Area Suolo e risorse idriche – Settore Cartografia digitale e idrologia dei suoli applicata ai sistemi culturali ed agroforestali
2. Area Gestione sostenibile delle colture e sistemi culturali a basso impatto – Settore Vocazionalità e gestione agro ecosistemi;
3. Area Nutrizione delle piante e mezzi tecnici – Settori Uso di fertilizzanti e riconversione di biomasse di scarto, determinazione componenti nelle matrici/Caratterizzazione e valorizzazione dei fertilizzanti per la qualità ambientale e la sicurezza alimentare
4. Area Fisiologia delle produzioni agrarie – Settore Fisiologia dello sviluppo vegetale in relazione agli input idrici e nutrizionali



Anna Benedetti (*Direttore*)

Team operativo

Liviana Leita (*ricercatrice*)

Veronica Pignone (*dietista*)

Via Trieste 23, 34170 - GORIZIA
Tel: +39-0481-522041 - Fax: +39-0481-520208
E-mail: rps@crea.gov.it
PEC: rps@pec.entecra.it



ORTO IN CAMPO

Esposizione, da parte del Tecnologo, del concetto di parete verde e orto verticale. Questo è un modo alternativo di coltivare le piante aromatiche, in verticale anziché in pieno campo. I bambini mostrano curiosità per questo tipo di struttura che può essere utilizzata anche in spazi molto ristretti come i balconi.



FRUTTA IN OGNI SENSO

L'attività è stata realizzata in orario di merenda quindi verso le 10.30 - 11.00 del mattino e ha previsto, nella zona ristoro dell'Orto dell'Imperatore, la distribuzione di una merenda a base di frutta e verdura con mele, kiwi, arance, albicocche, fragole, pesche, meloni, anguria baby, carote, finocchi, cetrioli, anche sotto forma di centrifugato. Molti bambini, assistiti dalla dietista, hanno ripreso più volte la frutta e la verdura ritenuta particolarmente gustosa e che generalmente non mangiavano.

Cestini di frutta biologica preparati e da fornire ai bambini. Il momento della distribuzione della frutta è stata un momento particolarmente gioioso che ha portato alla condivisione dell'assaggio della frutta anche da parte dei bimbi più restii, stimolandoli alla propensione di comportamenti positivi circa le buone abitudini alimentari.





FRUTTI DA SCOPRIRE SUOLO CHE VIVE

Prima del momento della degustazione di frutta e verdura fresca la scolaresca veniva accompagnata a fare un giro nell'Orto dell'Imperatore per osservare la coltivazione di ortaggi e alberi da frutto, in particolare 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.

L'alunno è attratto dalla fragola, attraverso il tatto sta valutando la consistenza della polpa.



Alle insegnanti in visita è stato fornito il kit didattico prodotto dal Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione e "Il Suolo che vive", volume didattico divulgativo realizzato per le scuole primarie e ricco di esperienze interdisciplinari illustrate, il cui taglio applicativo si presta ad essere adottato per piccoli esperimenti in classe.

L'insegnante con la shopper contenente il kit didattico e il volume "Il suolo che vive".



ORTO IN CONDOTTA

L'attività è stata realizzata assegnando alla scolaresca palette, rastrelli, innaffiatori e delle piante da poter trapiantare nella zona dell'orto lasciata incolta. In fase di trapianto è stato spiegato che le piante vanno messe a dimora seguendo un filare e a distanza di almeno 10-15 cm l'una dall'altra prestando particolare attenzione all'apparato radicale che non deve essere rovinato, pena il mancato attecchimento della coltura per mancato assorbimento dell'acqua dal terreno.



in alto a sinistra:

Alunni in fase di trapianto di piantine di pomodoro. Mettere le mani nella terra è stata un'attività entusiasmante anche per i più schizzinosi e timorosi. 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.

in alto a destra:

Alunni in fase di trapianto di una piantina di peperone.

in basso a sinistra:

Alunne in fase di trapianto di una piantina di fagiolo.





SE LA VUOI LA PIANTA CRESCERE DOVE PUOI

Oltre al trapianto delle piantine in pieno campo, è stata effettuata anche la semina in semenzai con substrato di coltivazione a base di compost. L'attività ha avuto come scopo quello di illustrare l'uso del "foraterra" 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.

Alunni che praticano un foro mediante il foraterra dove porranno i semi di fagiolo, in numero di 2 a contenitore alveolato, alla profondità di circa 2cm.



Le più belle siepi didattiche realizzate fra tutte le scolaresche pervenute presso il CREA-RPS.

in alto:

Siepe realizzata dagli alunni della classe III della scuola Elena Guerra, venuti in visita presso l'Orto dell'Imperatore in data 13 aprile 2016.

in basso:

Siepe realizzata dagli alunni della classe V A della scuola Manzi, venuti in visita presso l'Orto dell'Imperatore in data 14 aprile 2016.

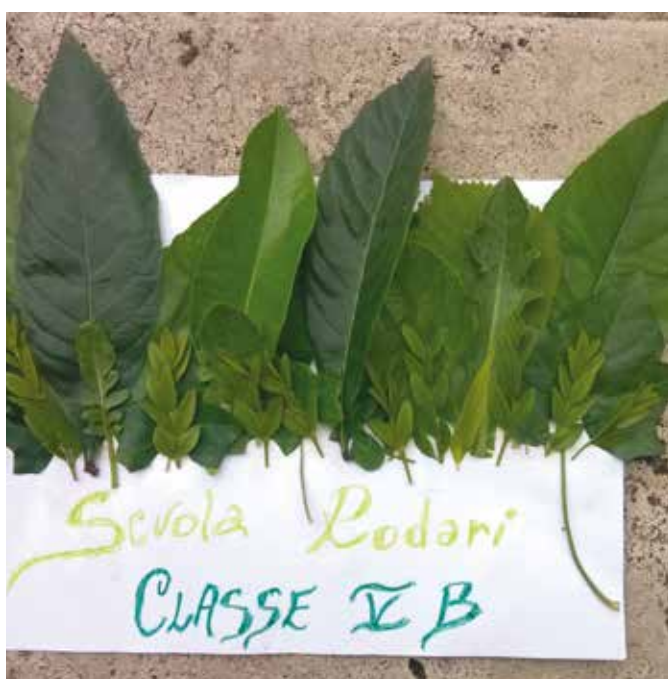


in alto:

Siepe realizzata dagli alunni della classe V B della scuola Rodari, venuti in visita presso l'Orto dell'Imperatore in data 12 maggio 2016.

in basso:

Siepe realizzata dagli alunni della classe III D della scuola Cuoco, venuti in visita presso l'Orto dell'Imperatore in data 27 maggio 2016.



L'attività ha previsto la riscoperta dell'olfatto nell'esperienza sensoriale. Gli alunni hanno dovuto infatti indovinare le specie aromatiche non solo dall'aspetto ma anche dal profumo. Direttamente dalla parete verde di aromatiche o mediante barattoli tipo bormioli, venivano fatti annusare rametti e foglie di rosmarino, menta, origano, timo e salvia. Gli alunni ne percepivano l'odore e dovevano indovinare di quale specie aromatica si trattava. Il tutto era accompagnato da una lezione didattica/informativa sull'importanza delle piante aromatiche come ingrediente irrinunciabile della cucina mediterranea poiché conferiscono odore e sapore ai piatti e aumentano la digeribilità dei grassi e delle carni.

L'alunno sta annusando una piantina di menta coltivata nella parete verde verticale.



CENTRO DI RICERCA PER LA FRUTTICOLTURA SEDE CREA-ROMA



Il Centro di Ricerca per la Frutticoltura 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 e al rilascio delle privative dei fruttiferi.



Prof. Davide Neri (*Direttore*)
Dr.ssa Elisa Vendramin (*Ricercatore di Ruolo*)
Dr.ssa Brigida Sangiovanni (*Dietista*)
Dr.ssa Valeria Aramini (*Tecnologo*)
Sig. Paolo D'Amato (*Operatore Tecnico*)





ORTO IN CAMPO

in alto:

I bambini sono seduti intorno al vascone predisposto, per seminare le piantine di insalata. Hanno in mano un piccolo strumento, ottenuto con il legno di potatura del pesco, che servirà per realizzare dei buchi nel terreno dove posizionare le piantine.



in basso:

I bambini sono seduti intorno al vascone, per seminare le piantine di insalata. Dopo la semina ogni bambino inserisce la piantina in un vasetto di torba per portarla a casa come ricordo della giornata.





FRUTTA IN OGNI SENSO

I bambini sono accolti nella foresteria del centro dove viene servita loro una merenda a base di frutta di fresca. Lo staff delle MA-FVNS serve la frutta e suggerisce il modo migliore per gustarla, in questa occasione si parla della frutta che si può e non si può conservare. Grazie all'elevata qualità della frutta i bambini dimostrano un elevato gradimento.





FRUTTI DA SCOPRIRE

In occasione dell'anno internazionale dei legumi indetto dalla FAO ai piccoli ospiti veniva proposto un momento di gioco atto al riconoscimento delle più note specie di leguminose. In particolare venivano mostrati dei legumi in piastre Petri e veniva chiesto ai bambini di collocarli nella giusta posizione all'interno del poster appositamente predisposto.



in alto:

In occasione dell'anno internazionale dei legumi indetto dalla FAO i piccoli ospiti hanno avuto la possibilità di osservare alcune piante dei legumi più conosciuti (pisello, fagiolo, cece e lenticchia). In questa foto la tecnologa mostra ai bambini le diverse fasi di crescita del baccello di pisello sulla pianta.

in basso:

All'interno del campo Italus Hortus è stato allestito un piccolo orto che è stato utilizzato dallo staff per affrontare i temi della biodiversità vegetale e della stagionalità. In questa immagine viene mostrata ai ragazzi una carota appena colta per parlare della domesticazione delle specie coltivate e dell'influenza dell'uomo sulle specie agrarie.



STAGIONI DA MANGIARE RIDUCO LO SCARTO

Durante le merenda a base di frutta fresca presso la foresteria, i bambini sono resi consapevoli della stagionalità delle produzioni. Alle tante domande poste su cosa ci sarebbe stato per merenda ai bimbi veniva chiesto di indovinare guardando il calendario della stagionalità.



in alto:

Durante la merenda ai bambini veniva spiegato il modo più corretto di mangiare la frutta per ridurre gli scarti alimentari. Per esempio per le fragole veniva richiesto che rimanesse solo la parte verde.

in basso:

Durante la merenda ai bambini veniva spiegato il modo più corretto di mangiare la frutta per ridurre gli scarti alimentari. Inoltre utilizzando i poster della gallery didattica venivano fornite delle informazioni da trasferire a casa su come e perché riutilizzare gli avanzi.





ORTO IN CONDOTTA

Osservando l'orto e i pannelli appositamente allestiti presso il campo Italus Hortus di FRU i piccoli ospiti intraprendevano un viaggio iniziato dall'uomo più di 9000 anni fa imparando come l'azione antropica abbia modificato pesantemente le specie che coltiviamo. Inoltre ai bambini erano illustrate alcune piante ortive ed aromatiche evidenziando quale parte delle diverse piante noi mangiamo.



SE LA VUOI LA PIANTA CRESCERE DOVE PUOI

Al loro arrivo i bambini venivano accolti sulla scalinata delle fragole composta da 12 vasconi nei quali sono coltivate più di 400 piantine di fragole di verse varietà. Durante questo momento i bambini venivano guidati ad un'osservazione critica alla ricerca delle diversità fra le piante. Proprio durante l'osservazione e la manipolazione dei frutti venivano introdotti i concetti di specie e varietà e di catalogazione scientifica delle specie viventi. Inoltre utilizzando l'etimologia della parola fragola in inglese veniva spiegata la tecnica della pacciamatura



Era stata allestita una caccia al tesoro. I partecipanti dovevano risolvere degli indovinelli sulle piante da frutto che servivano per ritrovare i pezzi delle due piramidi ambientali nascosti all'interno di Italus Hortus. Una volta ricostruire le piramidi evidenziavano le emissioni di CO2 e il consumo di acqua per kg o l di alimento. Ecco i bambini che tornano correndo dopo aver trovato uno dei pezzi.



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



L'Unità di Ricerca per la Floricoltura e le Specie Ornamentali trae origine dall'Istituto Sperimentale per la Floricoltura. L'Unità si occupa di specie floricole, ornamentali, orticole, 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. Le principali linee di ricerca sono costituite dalla diversificazione delle produzioni ornamentali (per la quale vengono mantenute collezioni di *Salvia*, *Rosmarinus*, *Helichrysum*, *Viburnum*, *Hibiscus*, *Passiflora*), la produzione di metaboliti secondari da piante aromatiche, le biotecnologie in specie ornamentali, il miglioramento genetico di specie adatte alla coltivazione in ambiente mediterraneo, la valorizzazione di biomasse vegetali.



Dott.ssa Barbara Ruffoni (*Direttore*)

Team operativo

Dott. Claudio Cervelli (*Ricercatore*)
Dott.ssa Irene Traverso (*Dietista*)
Dott.ssa Laura De Benedetti (*Tecnologo*)
Dott.ssa Debora Di Silvestro (*Collaboratore*)

Corso degli Inglesi 508 - 18038 Sanremo
Tel. 0184 69481 (centralino)
Fax 0184 694856
fso@crea.gov.it





ORTO IN CAMPO

in basso a sinistra:

Una delle 4 pareti verdi dell'orto, realizzata con piante aromatiche dal fogliame di diverso colore (rosmarino: verde, elicriso: bianco) e da fiore (nemesia: rosso). La coltivazione in verticale di idonee piante evidenzia la sua duttilità d'uso e la possibilità di un elevato impatto visivo.

in basso a destra:

Inizia il percorso delle visite: dopo l'accoglienza delle scolaresche alla Villa Bel Respiro, sede della struttura, viene effettuata una sosta nel giardino degli Agrumi per osservare la biodiversità delle piante da frutto in termini di specie e varietà, evidenziando anche il loro valore ornamentale nel disegno complessivo del giardino associato alla Villa.

in alto:

Una panoramica complessiva dell'orto didattico. L'osservazione delle piante presenti nelle diverse parti dell'orto (frutti selvatici, pareti verdi, alberi da frutto, piante aromatiche, fiori eduli), per le quali le scolaresche seguono un percorso prefissato, si conclude con una passeggiata nelle due fasce seminate con numerose piante da orto.



FRUTTA IN OGNI SENSO

in alto:

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

in basso:

Nel gioco della frutta la classe è divisa in squadre ognuna delle quali ha il compito di compilare, nel minor tempo possibile, un foglio con aggettivi per il gusto e per la vista relativi ai frutti/verdure assaggiati.





FRUTTI DA SCOPRIRE STAGIONI DA MANGIARE

I principali prodotti orticoli tipici della Liguria vengono mostrati ai bambini: tra essi la zucca-trambetta di Albenga, l'asparago violetto, il pomodoro Cuore di Bue, il basilico, il carciofo spinoso; parallelamente ne viene definito il periodo stagionale di produzione, trasmettendo il concetto di freschezza del prodotto e il legame tra questa e la qualità organolettica.



in alto:

La fioritura primaverile di alcune rosacee viene presa come punto di partenza per spiegare il ciclo biologico annuale della pianta da frutto, dalla apertura delle gemme alla fioritura, alla formazione dei frutticini. La pianta è vista perciò come un laboratorio verde che si trasforma nel tempo e in cui i frutti che troviamo sulle tavole sono l'ultimo atto.

in basso:

Le piante da orto presentano una diversa stagionalità, che implica momenti diversi di semina e di raccolto: il concetto di stagionalità viene esteso alle piante annuali, in cui le piante da foglia (lattuga, cicoria, bietola, ecc.) sono di solito a produzione più precoce rispetto a quelle che maturano frutti e semi (come pomodori, melanzane, peperoni, fagioli)



IL SUOLO CHE VIVE SI USA TUTTO – COME SI FA IL COMPOST

in alto:

Nel laboratorio appositamente predisposto gli alunni si applicano all'invasatura di piantine aiutati da uno studente dell'Istituto I.S. "Ruffini-Aicardi" di Sanremo.

in basso:

L'invasatura delle piantine di basilico, così come di altre specie quali rosmarino e pomodoro, è stata molto apprezzata dai bambini poiché ha permesso il contatto diretto con la terra, di sviluppare una manualità specifica e di spiegare il ruolo delle radici nell'assorbimento dell'acqua e degli elementi nutritivi, anche utilizzando il materiale didattico in dotazione.



Viene insegnato ai bambini che il materiale organico di scarto dell'orto e del consumo di frutta e verdura può avere ancora un utilizzo invece che finire nella pattumiera. Questo materiale è infatti riciclabile per ottenere il compost attraverso un processo di trasformazione graduale della sostanza organica fattibile anche a livello casalingo, mescolando tra loro parti organiche di differente livello di umidità.





ORTO IN CONDOTTA

in alto:

Le piante aromatiche hanno tutte una caratellinatura che consente di conoscerne il nome. Molte specie esposte sono risultate nuove per i bambini, che hanno imparato il nome di quelle per le loro più interessanti.

Diversi bambini e insegnanti hanno chiesto l'uso di piante curiose o poco note, mentre altri hanno citato specifici usi a casa propria di alcune di esse, dimostrando già una certa conoscenza al riguardo (es. la salvia cosiddetta marocchina per fare il tè).

in basso:

L'esperienza olfattiva sulle piante aromatiche è stata uno dei momenti più vivaci delle visite. I bambini esprimevano giudizi di maggiore o minore gradimento su di esse, ma volevano annusare tutte le essenze a loro disposizione, scambiando pareri tra loro e coinvolgendo gli insegnanti. Le piante più "gettonate", non solo dai bambini, sono state la salvia al profumo di ananas, il timo al limone e il basilico.



SE LA VUOI LA PIANTA CRESCERE DOVE PUOI

La coltivazione in vaso permette di coltivare piante da orto in substrati artificiali più idonei alla crescita, ma necessita di maggiori attenzioni per la parte idrico-nutrizionale.



in alto:

Il significato dei fiori eduli viene spiegato ai bambini; alcuni fiori sono stati fatti assaggiare loro stimolandone la curiosità sulle possibilità di mangiare piante nuove e insolite che spesso si hanno comunque facilmente a disposizione nell'orto-giardino di casa.

in basso:

La dietista illustra i poster della gallery didattica alle insegnanti che mostrano interessi per gli argomenti trattati.



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



Il centro si occupa di metodi di pianificazione della gestione attiva e sostenibile delle foreste e delle aree rurali montane, con attività nei settori metodologici e tecnologici innovativi per gli inventari e il monitoraggio dei patrimoni forestali, per la valutazione dei prodotti e dei servizi socio-ambientali delle foreste e delle aree naturali e rurali connesse, con particolare riferimento alla valorizzazione dei territori montani attraverso anche attività di reperimento, conservazione, caratterizzazione e miglioramento di specie vegetali d'interesse alimentare, aromatico e medicinale tipiche dell'ambiente montano.



Gianfranco Scrinzi (*Direttore*)

Team operativo

Pietro Fusani (*Ricercatore*)

Lisa Peron (*Dietista*)

Sergio Gianni (*Tecnologo*)

Alessandro Friz (*Operaio agricolo specializzato*)

Pza Nicolini 6 - 38123 Trento, Italia
tel +39 0461 381111 fax +39 0461 381131
mpf@crea.gov.it
mpf@pec.entecra.it





ORTO IN CAMPO

in alto:
Visita nella collezione di piante officinali (aromatiche e medicinali). Alla scoperta degli odori per riconoscere le piante aromatiche. Nella foto i bambini stanno osservando l'origano.

in basso a sinistra:
Alla ricerca delle coccinelle sulla salvia, nemici naturali degli afidi.

in basso a destra:
Il bambino riconosce il rosmarino attraverso l'uso dell'olfatto.



FRUTTA IN OGNI SENSO FRUTTI DA SCOPRIRE

in alto:
I bambini cercano le fragole per mangiarle. A fine visita orto, i bambini erano lasciati liberi di raccogliere direttamente dalle piante i frutti di bosco (fragoloni, fragole di bosco, ribes rosso e nero e lamponi) per gustarli in tutta sicurezza.



in alto:
I bambini vedono le piante di limone, toccano i frutti e odorano i fiori profumati.

in basso:
Il bambino gusta i semi freschi di pisello direttamente dal baccello.





STAGIONI DA MANGIARE RIDUCO LO SCARTO

in alto: I bambini mangiano le albicocche durante la pausa merenda.

in basso: Distribuzione di materiale didattico tra cui le schede delle leguminose e l'albero della stagionalità



Aiuola destinata alle varietà di lattuga e al radicchio costruita con il pallet. L'aiuola è anche circondata da piccole fioriere ricavate dallo stesso pallet per la messa a dimora di Tagete, pianta che viene spesso utilizzata contro le lumache. L'aiuola è uno dei tanti esempi presenti nell'orto didattico di riutilizzo di materiale di scarto.



SI USA TUTTO – COME SI FA IL COMPOST

Vi racconto il compost: cosa è, come si fa e a che cosa serve. Spiegazione ai bambini.



ORTO IN CONDOTTA

in alto:

Ai bambini sono mostrati i diversi tipi di leguminose.

in basso:

Ai bambini sono mostrate le varietà di lattuga e radicchio. Inoltre la presenza di Tagete attorno all'aiuola introduce l'argomento dell'agricoltura biologica e come sia possibile proteggere le nostre piante dai nemici senza utilizzare antiparassitari.





SE LA VUOI LA PIANTA CRESCERE DOVE PUOI

Spiegazione del concetto di orto-giardino verticale e il riutilizzo di materiale di scarto.



I bambini appena arrivati corrono incontro alla carota gigante (dietista Lisa Peron).



Cartelline colorate con illustrati ortaggi e frutti
per il gioco "il piatto color arcobaleno".



Illustrazione dei poster sulle leguminose e sugli ortaggi
ipogei.



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



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

Team operativo

Rosa Anna Milella (*Ricercatore*)

Annamaria Sila (*Dietista*)

Lucia Rosaria Forleo (*Tecnologo*)

Giuseppe Di Pierro (*Operatore Tecnico*)

Via Casamassima 148
70010 - Turi (BA)
Tel: +39-080-8915711 - Fax: +39-080-4512925
E-mail: utv@crea.gov.it





ORTO IN CAMPO

In quest'aiuola viene fatto osservare alla scolaresca la biodiversità all'interno della specie cicoria (varietà da foglia e da germoglio) con particolare riferimento a diversi ecotipi pugliesi (cicoria Catalogna di Gallipoli e di Molfetta).



in alto:

La scolaresca sta osservando le bietole da costa e da radice. Alle loro spalle è visibile l'aiuola delle lattughe, diverse tra loro per forma e colore delle foglie.

in basso:

I piccoli visitatori osservano la parete verde allestita con piante aromatiche scelte in funzione del loro sviluppo contenuto e appartenenti alla flora mediterranea (lavanda, origano, santoreggia, salvia e timo). Questo rappresenta una soluzione alternativa di disporre le piante, in verticale anziché nella maniera classica in pieno campo, ideale anche per spazi ridotti.



FRUTTA IN OGNI SENSO FRUTTI DA SCOPRIRE

in alto:
Frutti e ortaggi di stagione che saranno offerti agli alunni ed agli insegnanti durante lo spuntino. Nel cesto sono presenti alcuni dei frutti e degli ortaggi offerti prima di essere sbucciati e porzionati.

in basso:
Gli alunni durante lo spuntino, a base di frutta e ortaggi di stagione, si appuntano i consigli dati loro dalla dietista per una dieta sana ed equilibrata.



in alto:

La dietista spiega agli alunni le parti della pianta eduli. Successivamente i bimbi verranno divisi in due squadre, e ad ognuno verrà data una carta su cui è rappresentato un ortaggio; compito degli alunni sarà ricordare quale parte di quella pianta (foglia, fusto, radice, frutto, seme) può essere mangiata.

in basso:

Gli alunni divisi in squadre hanno associato i barattoli contenenti dei semi alla pianta o frutto corrispondente.





STAGIONI DA MANGIARE SUOLO CHEVIVE

Nell'orto didattico viene spiegata agli alunni la stagionalità dei prodotti attraverso l'aiuola di differenti specie di cavoli ormai in fiore.



in alto:

Alla scolaresca viene spiegata la diversa origine e composizione dei vari substrati di coltivazione (perlite, sabbia, torba e terriccio), posti in secchi ricoperti di juta lungo la parete. Subito dopo hanno potuto toccarli rilevandone la differenza in peso e granulometria.

in basso:

Gli alunni osservano da vicino i lombrichi dopo aver ascoltato l'importanza ecologica di questi anellidi, i quali contribuiscono ai processi di decomposizione della sostanza organica, ne favoriscono la sua stabilizzazione e migliorano la struttura fisica nel suolo.



RIDUCO LO SCARTO SI USA TUTTO – COME SI FA IL COMPOST

I bambini introducono nella compostiera gli scarti vegetali dello spuntino, i quali andranno a formare il compost grazie all'azione di microrganismi autoctoni.

La mela con la buccia viene tagliata a spicchi mediante l'utilizzo di un tagliamela, in modo da ridurre gli scarti. Dalla mela viene separato il torsolo, unico scarto, da portare in compostiera.





ORTO IN CONDOTTA

Vengono mostrati ai bambini i diversi tipi di legumi, ed all'interno della stessa specie gli ecotipi pugliesi caratterizzati da differente forma e colore.



in alto:

Durante un momento di gioco, i bambini cercano di riconoscere i differenti legumi contenuti all'interno di bustine trasparenti.

in basso:

Il cesto, mostrato ai bambini durante la visita nell'orto didattico, contiene, oltre a frutta ed ortaggi di stagione, una scatola trasparente contenente fagioli di diversa forma, grandezza e colore, ed una coppetta di alluminio con pomodori di differente colore.



SE LA VUOI LA PIANTA CRESCERE DOVE PUOI

in alto:

Attività di rinvaso: i bambini muniti di palette riempiono i vasetti di terriccio dove andranno a trapiantare le giovani piantine di basilico da portare a casa.

in basso:

La bambina con la giacca rossa compatta con le mani il terriccio intorno alla piantina di basilico, appena trapiantata.

Elaborato degli alunni del 3° Circolo Didattico "S.G.Bosco" plesso "A. Di Bari" – Bisceglie, portato in dono al CREA-UTV.



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



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

Attività:

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

Dal 2015 ospita il progetto frutta nelle scuole



dott.ssa Francesca Cecchini (*Direttore*)

Team operativo

dott.ssa Filomena Cristofano (*Dietista*)

dott.ssa Maria Cecilia Serra (*Tecnologo strutturato*)

dott.ssa Barbara Giannini (*Tecnologo ausiliario*)

dott. Marco Fuggetta (*Collaboratore tecnico per la comunicazione*)
Riccardo Macari (*Operaio agricolo*).

Via Cantina Sperimentale 1 - 00049 - VELLETRI (RM)
Tel: +39-06-9639027 - Fax: +39-06-9634020
E-mail: enc@crea.gov.it





ORTO IN CAMPO

Visita all'orto didattico durante la quale viene spiegato agli alunni il concetto di biodiversità.



in alto:

I bambini osservano l'orto didattico e le varie piantine presenti.

in basso:

Nell'area adibita ad orto verticale, vengono spiegate varie metodiche di coltivazione verticale, illustrando anche i materiali utilizzati per la realizzazione delle pareti.



FRUTTA IN OGNI SENSO

I bambini devono dare un morso al frutto e poi masticare contando fino a trenta senza inghiottire. Secondo i bambini l'arancia è superdolce e filantosa, la mela è succosa e intensa, la fragola è succosa e saporita.

Il bambino sta descrivendo al suo gruppo come vede la fragola. Il capogruppo raccoglie i dati nella scheda. I bambini devono inventare degli aggettivi che, secondo loro, possano qualificare quel frutto. (esempio: la mela sfumata, l'arancia spicchiettosa, la fragola "bordo" oppure bicolore).





FRUTTI DA SCOPRIRE STAGIONI DA MANGIARE

La morfologia. Nella foto i bambini, osservano poi colorano la scheda con le diverse parti del frutto.



in alto:

La fragola come frutto della stagione corrente. Ai bambini è stato spiegato l'importanza del consumo di determinati frutti espressamente nel loro periodo di raccolta. Nella foto stanno osservando la fragola mettendola in riferimento ad altri frutti e verdure di stagione con cui si può accompagnare.

in basso:

Ai bambini viene spiegato il concetto di biodiversità negli esseri umani, negli animali e quindi nella la frutta e nella verdura. Le spiegazioni teoriche sono accompagnate da esempi e da piccoli giochi didattici per catturarne l'attenzione. Spiegazione del concetto di raccolta e di stagionalità: la mela è stata trattata come frutto consumato nella post raccolta.



RIDUCO LO SCARTO SI USA TUTTO – COME SI FA IL COMPOST

Particolare della compostiera realizzata nei pressi dell'orto didattico.

All'estremità finale dell'orto sono collocati appositi poster didattici, con l'ausilio dei quali viene spiegato ai bambini il concetto di spreco alimentare.





in alto:

Grazie alla frutta e alla verdura messa a disposizione dell'Istituto, i ragazzi lasciano andare la propria inventiva e fantasia per realizzare delle composizioni artistiche.

in basso:

Alcune delle realizzazioni dei ragazzi impegnati nell'attività di laboratorio artistico all'aria aperta a base di "frutta e verdura".



in alto:
Riconoscimento dei legumi. I bambini identificano il campione di semi assegnato alla propria squadra e ne scrivono il nome in una scheda.

in basso:
Le classi vengono suddivise in squadre e, ad ognuna di esse, viene consegnata una scheda con i 5 colori della salute. I bambini devono raffigurare e colorare un frutto o un ortaggio per ognuno dei colori.



APPENDICE

L'ANNO INTERNAZIONALE DEI LEGUMI





L'ANNO INTERNAZIONALE DEI LEGUMI



In occasione dell'Anno internazionale dei Legumi indetto dalla FAO per l'anno 2016 (IYP), il CREA, per le Misure di Accompagnamento al programma comunitario Frutta e Verdura Nelle Scuole (FVNS) a.s. 2015-2016, ha predisposto alcuni materiali didattici e organizzato attività ludiche per i bambini incentrate sulla diffusione dell'importanza dei legumi sia da un punto di vista ambientale che nutritivo. Gli alunni si sono inoltre cimentati, durante le Olimpiadi della Frutta, con un'attività incentrata sul consumo dei legumi nella storia.



I materiali predisposti sono stati il manifesto informativo "Conosci i Legumi, le piante del futuro!" (Fig. 1) con finalità divulgative ed un poster illustrativo-didattico (Fig. 2) da inserire nella Gallery riguardante le specie leguminose di uso alimentare coltivate e le varietà tipiche regionali, nonché una spiegazione sul beneficio ambientale derivato dalla coltivazione di queste specie. Alcune strutture della rete hanno ideato inoltre attività ludico didattiche per i bambini incentrate





sull'importanza dei legumi. Infine, presso gli orti didattici allestiti nelle strutture, sono state seminate le specie leguminose per permettere ai bambini di avere una conoscenza più diretta della specie, non solo del seme commestibile (edule o edibile), ma anche della pianta originaria, non sempre nota.



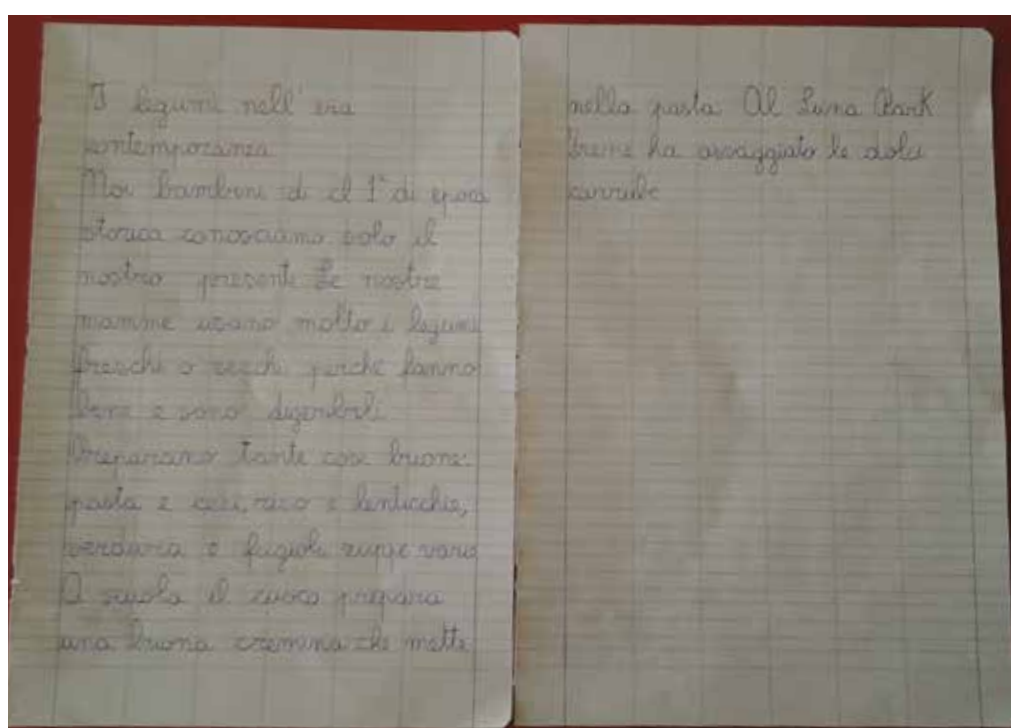
Fig.1 Manifesto predisposto in occasione dell'anno internazionale delle Leguminose (IYP)



Fig.2 Poster illustrativo didattico riguardante le specie leguminose ad uso alimentare più comuni con riferimenti ai benefici ambientali derivanti dalla loro coltivazione



1 del Plesso San Nicola
dell'I.C. A. Busciolano
di Potenza



Quanti tipi di legumi ci sono?
I concorrenti delle Olimpiadi della Frutta
lo hanno scoperto attraverso un invito
ad intraprendere un fantastico viaggio
nella storia raccontato dalle loro mani.

Infine, è stato pubblicato un volumetto
dal titolo "I legumi: semi nutrienti
per un futuro sostenibile a carattere
divulgativo, indirizzato al corpo
insegnanti della scuola primaria.
L'obiettivo della pubblicazione è
quello di fornire un quadro completo
delle varie leguminose alimentari
più comuni nel nostro Paese, da un
punto di vista delle caratteristiche
botaniche, dell'impiego e delle
proprietà nutrizionali: fagioli, piselli,

lenticchie, ceci e fave. Sono stati inseriti
anche legumi come la soia, le arachidi,
il lupino e la cicerchia che sono usati
principalmente come colture industriali,
o consumati solo in determinate e
ormai rare occasioni.

Quattro schede-giochi, pensate e
realizzate per gli alunni della scuola
primaria, completano il lavoro affinché,
attraverso il gioco, tutti possano
avvicinarsi alla loro conoscenza.

RICONOSCIMENTI

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

BARALLA Silvia
BERNI CANANI Sibilla
CHIELLO Lidia
DE PAOLIS Valerio
DURAZZO Alessandra
FORTE Valentina
FUGGETTA Marco
GALFO Myriam
GUANTARIO Barbara
MACCATI Fabrizia
MARTINANGELO Corrado
MARTIRI Francesco
MELINI Francesca
MELINI Valentina
NARDUCCI Valentina
NISTICO' Luigi
PENALOSA BARBERA Andres
PINTO Lucia
ROCCALDO Romana
SCOGNAMIGLIO Umberto
TESONE Valerio
TITI Katia
TROINA Paolo
TURFANI Valeria
ZINNO Paola

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

Il Programma Comunitario "Frutta e verdura nelle scuole" (realizzato in Italia sotto l'egida del 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, verdura e ortaggi freschi ai bambini delle scuole primarie di età compresa tra i 6 e gli 11 anni.

Le Misure di Accompagnamento, complementari al Programma, sono azioni corollarie di approfondimento e sensibilizzazione alle tematiche del Programma stesso per incenti-

vare l'abitudine al consumo regolare di frutta verdura e ortaggi freschi, mediante iniziative accattivanti e di coinvolgimento, basate su concetti fondamentali di comportamento:

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



Chi siamo

Nell'anno scolastico 2015-2016 le Misure di Accompagnamento sono state affidate, per la seconda volta, al Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA).

Il CREA è un Ente nazionale di ricerca e sperimentazione con competenza scientifica generale nel settore agricolo, agroindustriale, ittico e forestale. Dispone di strutture di ricerca con aziende e terreni -che consentono la sperimentazione in campo e che hanno permesso di allestire aree didattiche per alunni ed insegnanti-, nonché di un Centro a vocazione specifica sugli Alimenti e la Nutrizione che garantisce la diffusione di un messaggio educativo univoco sulle tematiche nutrizionali.

In questo volume un racconto per immagini di questo secondo anno.