A. S. 2012-2013

INIZIATIVE DIDATTICO-DIVULGATIVE PER LE SCUOLE

TERRA E CIBO

AGRICOLTURA AMBIENTE ALIMENTAZIONE SALUTE

A SCUOLA DI CUCINA

MERENDA CON GUSTO

FILIERE APERTE ... IL TERRITORIO CHE TI NUTRE

I SAPORI E I SAPERI DELLA CAMPAGNA AL MACFRUT

MATERIALI DIDATTICI

In collaborazione con:

IAL Emilia-Romagna

Rete Fattorie Didattiche della Provincia di Forlì-Cesena

Organizzazioni dei Produttori e Cooperative di trasformazione della Provincia di Forlì-Cesena

21ª EDIZIONE

Progetto realizzato con le risorse previste dalla L.R. 29/2002 "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva"

Alimos Soc. Coop. ALIMENTA LA SALUTE

Provincia di Forlì-Cesena SERVIZIO AGRICOLTURA SPAZIO RURALE FLORA E FAUNA

RegioneEmiliaRomagna

Premessa

Il tema "Alimentazione", nella società occidentale contemporanea, ha assunto un significato più ampio inteso come tutela della salute, prevenzione delle patologie, qualità degli alimenti. Fasce sempre più numerose di consumatori sono alla ricerca di prodotti che forniscano garanzie in termini di genuinità, valenza salutistica, rispetto dell'ambiente.

In questo contesto, e nell'ambito della Legge Regionale 29/02 che promuove l'Educazione Alimentare attraverso la ristorazione scolastica come veicolo di cultura alimentare e stimolo a percorrere stili di vita più sani, il Servizio Agricoltura, Spazio Rurale, Flora e Fauna della Provincia di Forlì-Cesena sostiene anche quest'anno tra le scuole del territorio il progetto "Terra e Cibo - Agricoltura Ambiente Alimentazione Salute".

Dal 1990 ad oggi, questo progetto in provincia di Forlì-Cesena ha coinvolto annualmente circa 250 classi e 8.000 ragazzi. Per l'anno scolastico 2012-2013 **"Terra e Cibo - Agricoltura Ambiente Alimentazione Salute"** ha come filo conduttore la conoscenza del cibo, la valorizzazione della diversità e della varietà dei prodotti del territorio, delle culture alimentari e delle attività umane collegate. Il progetto propone azioni in continuità con le attività degli anni precedenti, risultate gradite alle scuole e in coerenza con le "Linee guida per l'Educazione Alimentare nella scuola italiana" (MIUR - settembre 2011).

Si tratta di una serie di attività che, per risultare incisive, saranno realizzate in maniera interdisciplinare, con metodologie di ricerca-azione, in un contesto di apprendimento dinamico, basate su metodologie attive ed esperienze dirette dei ragazzi.

Attraverso un approccio non settoriale, la Provincia di Forlì-Cesena con il supporto di Alimos Alimenta la Salute, in qualità di esecutore del progetto, si pone, dunque, come soggetto di coordinazione e interazione dei diversi interlocutori: AUSL, Comuni, IAL Emilia-Romagna, Scuole, Associazioni di categoria e dei Produttori agricoli, Associazioni dei consumatori, cittadini.

Un approccio, sperimentato già da diversi anni, che permette di superare la frammentarietà del rapporto con il mondo scolastico e che sta dando buoni frutti, grazie al lodevole impegno profuso da tutti i docenti.

Assessore alle Politiche Agroalimentari
Gian Luca Bagnara

Il progetto

"Terra e Cibo - Agricoltura Ambiente Alimentazione Salute" è un progetto promosso e sostenuto dal Servizio Agricoltura, Spazio Rurale, Flora e Fauna della Provincia di Forlì-Cesena con le risorse previste dalla L.R. 29/2002. Il progetto, giunto alla 21ª edizione, è realizzato da Alimos Alimenta la Salute in collaborazione con: IAL Emilia Romagna, Rete Fattorie Didattiche della Provincia di Forlì-Cesena, AUSL Cesena, Comune di Cesena, Comune di Forlì, aziende agricole, Organizzazioni dei Produttori e Cooperative di trasformazione della Provincia di Forlì-Cesena.

A CHI E' RIVOLTO
Agli insegnanti, agli studenti e alle loro famiglie. Il percorso proposto permette di scoprire il piacere di lavorare in gruppo, coinvolgendo gli adolescenti e gli adulti in esperienze ludico creative collegate al piacere di mangiare.

GLI OBIETTIVI
- Educare alla salute attraverso una corretta alimentazione
- Educare al consumo consapevole attraverso la comprensione delle correlazioni esistenti tra tecniche produttive, qualità delle produzioni, conservazione della salute e dell'ambiente
- Educare all'intercultura e alla valorizzazione delle diversità
- Riscoprire la cultura, le tradizioni, l'identità del territorio

LA METODOLOGIA
Il percorso proposto utilizza come momenti formativi tutte le "occasioni alimentari" (il pasto in mensa, la prima colazione, gli spuntini e i pasti consumati a casa) che diventano, dunque, il cuore di un comune progetto di ricerca, scoperta, elaborazione. Vengono integrati nel processo educativo tutti quegli aspetti, apparentemente banali, che fanno parte dell'alimentazione d'ogni giorno, dal momento della spesa, a quello della trasformazione del cibo, fino alla tavola apparecchiata, senza tralasciare le esperienze che informano sulla provenienza e produzione del cibo, anche attraverso le Fattorie Didattiche.

LE ATTIVITA' IN PROGRAMMA
Il progetto si svilupperà, in stretta collaborazione tra diversi Enti, attraverso le seguenti azioni:
- Azioni differenziate ideate per tipologia di scuola, che utilizzano la merenda o la colazione o il fuori pasto come momento di educazione alimentare e di riflessione del rapporto con il cibo e la salute.
- Azioni di coinvolgimento dei genitori attraverso momenti informativi e formativi.
- Monitoraggio delle principali azioni previste dal progetto con questionari di valutazione delle attività per i ragazzi e di quelle per gli insegnanti.

I PERCORSI E I SERVIZI PROPOSTI
In continuità con le attività proposte gli anni precedenti, i percorsi attivati per l'anno scolastico 2012-2013 sono i seguenti:
- Esperienze e laboratori per studenti: "Merenda con gusto"; "A scuola in cucina"; "I sapori e i saperi della campagna"
- Visite guidate: "Filiere Aperte... il territorio che ti nutre"
- Percorsi nelle Fattorie Didattiche
- Distribuzione di materiale didattico

Alle scuole è chiesto di inserire le attività di educazione alimentare nei piani dell'offerta formativa (POF) e di prevedere metodologie di ricerca-azione.

Il programma e la scheda di adesione sono anche scaricabili dai siti:
www.provincia.fc.it/agricoltura - www.alimos.it - www.fattoriedidattiche.net

A scuola di cucina

Scoprire insieme la "magia" della cucina, creare nuovi sapori e nuovi equilibri, modificare la forma, la consistenza, l'aspetto degli alimenti, sono tutti modi per acquisire una nuova consapevolezza nel rapporto col cibo ed occasioni per una vera educazione alimentare. Nella storia dell'uomo la preparazione degli alimenti è sempre stata un'importante occasione di contatto tra le generazioni, fondamentale per la trasmissione del sapere e per la costruzione di tanta parte della nostra cultura, non soltanto alimentare. La finalità è quella di favorire un approccio attivo al tema dell'educazione alimentare in modo da far scoprire il gusto e il piacere dell'alimentazione e aiutare le giovani generazioni a instaurare un rapporto corretto con il cibo.

Obiettivi
- Risvegliare l'attenzione nei confronti del cibo attraverso il piacere, la curiosità, il confronto, la valorizzazione delle diversità
- Promuovere l'educazione al gusto e la cultura alimentare del territorio
- Aiutare i ragazzi a maturare la necessaria conoscenza critica per scelte sempre più consapevoli ed autonome in campo nutrizionale

Metodologia
Dato il diverso grado di scolarità degli allievi è stato predisposto uno schema di intervento generico, adattabile all'età dei partecipanti e alle specifiche richieste dei docenti.

Contenuti
- Preparazione all'ingresso in cucina con vestizione da "chef" dei ragazzi
- Preparazione delle ricette con l'aiuto e la supervisione dei cuochi: dolce e salato con la valorizzazione di frutta e di verdura
- Pranzo conviviale e degustazione dei cibi appena preparati
- Consegna del diploma di chef e di un ricettario da portare ai genitori

Periodo
Febbraio - maggio 2013 (giorni da definire)

Sede del laboratorio
IAL Emilia-Romagna - Scuola di Ristorazione e Alberghiera di Cesenatico
(Scuola regionale specializzata nella Ristorazione della Romagna)
Viale Carducci 225 - Cesenatico

SCUOLE
- materna ☐
- primaria – I ciclo ☑
- primaria – II ciclo ☑
- secondaria di I grado ☑
- secondaria di II grado ☐

Promosso da
Provincia di Forlì-Cesena

in collaborazione con
IAL Emilia-Romagna

Referente organizzativo
Alimos Soc. Coop.
tel. 0547/414158
fax 0547/415159

Costo
3,00 euro ad alunno come contributo per il laboratorio.
Il costo del trasporto è a carico della scuola.

Modalità di adesione
inviare (tramite fax) la scheda di adesione ad Alimos
entro il 30/10/2012

Segnalare la presenza di ragazzi con allergie o intolleranze alimentari

Disponibilità massima
20 classi

Merenda con gusto

Di fronte ad un mercato che rischia di omologare tutti i gusti, creando potenziali clienti acritici, con questa azione si cercherà di dare al mondo adolescenziale degli strumenti di autodifesa, di scelta alternativa per potersi orientare nel mercato della sovrabbondanza dei prodotti e delle incalzanti promesse pubblicitarie di prodotti industriali. Si tratta di una "azione-laboratorio" realizzata in collaborazione con le Fattorie Didattiche della Provincia di Forlì-Cesena, che conduce in modo concreto e operativo alla valorizzazione di una corretta alimentazione attraverso l'utilizzo di prodotti di qualità del territorio.
L'iniziativa prevede l'allestimento di una merenda sana e gustosa, composta da prodotti tipici e di qualità in classi di scuola secondaria di I grado.

Obiettivi
- Promuovere il consumo di prodotti quali frutta, verdura, latticini, pane
- Rendere gli adolescenti più consapevoli del legame tra cibo e ambiente e approfondire la conoscenza legata ai processi produttivi per imparare ad apprezzare la qualità dei prodotti
- Sviluppare la capacità di scelta critica tra i vari comportamenti alimentari suggeriti dai mass-media
- Aiutare a riscoprire e valorizzare cibi semplici, sani e autentici

Contenuti del laboratorio
L'iniziativa prevede l'allestimento di tre merende per aiutare a riscoprire e valorizzare prodotti semplici sani e autentici, in opposizione alla standardizzazione degli odori e dei sapori. L'esperienza sarà occasione di riflessione e approfondimento per gli insegnanti e gli studenti sulla possibilità di utilizzare cibi del territorio, poco presenti sulla tavola delle famiglie.

Tipologia delle merende
Le "merende con gusto" che si intendono proporre alle classi aderenti, compatibilmente con la stagione e le produzioni delle aziende coinvolte, saranno le seguenti:
- ***Spiedini di frutta di stagione e focaccina***
- ***Pane, miele e fantasia***
- ***Bruschetta saporita***

Valutazione
Ad ogni alunno verrà rilasciato un attestato di partecipazione al percorso

Requisiti
Il laboratorio deve essere inserito in un progetto di educazione alimentare della scuola

Periodo
Le merende verranno proposte, in accordo con dirigente e insegnante referente, un giorno la settimana in un arco temporale di circa due mesi (ottobre - novembre 2012)

Sede del laboratorio
Locali scolastici

SCUOLE
materna ☐
primaria – I ciclo ☐
primaria – II ciclo ☐
secondaria di I grado ☑
secondaria di II grado ☐

Promosso da
Provincia di Forlì-Cesena

in collaborazione con
Fattorie Didattiche della Provincia di Forlì-Cesena

Referente organizzativo
Alimos Soc. Coop.
tel. 0547/414158
fax 0547/415159

Costo
gratuito

Modalità di adesione
inviare (tramite fax) la scheda di adesione ad Alimos
entro il 30/09/2012

Segnalare la presenza di ragazzi con allergie o intolleranze alimentari

Disponibilità massima
10 classi

Filiere Aperte ... il territorio che ti nutre

L'azione propone una serie di visite guidate che i ragazzi effettueranno presso le filiere selezionate: ortofrutta, carni, latticini, cereali/pasta, sementiere/miele. Tema centrale dell'iniziativa Filiere Aperte 2012 è ***il territorio che ti nutre***. La filiera è infatti quella struttura economica che dà ricchezza al territorio perché collega ed organizza prodotti di base, lavorazione, conservazione, fino a portare in tavola le produzioni locali, intrecciando così l'attività di diverse aziende e rendendole tutte protagoniste e responsabili nei confronti del territorio che le ospita. Gli attori coinvolti nella filiera agroalimentare sono quindi gli agricoltori, gli allevatori, l'industria di trasformazione e di confezionamento, i trasportatori, i distributori, i commercianti all'ingrosso e al dettaglio, fino al consumatore.

Obiettivi
- Promuovere e valorizzare le produzioni di qualità dell'agricoltura locale
- Apprendere concretamente i processi che portano alla realizzazione di un prodotto alimentare, a partire dalla materia prima fino a ciò che arriva sulla tavola del consumatore
- Conoscere direttamente gli attori coinvolti nella filiera agroalimentare
- Conoscere la provenienza delle materie prime che costituiscono i prodotti, i metodi di produzione, i processi di lavorazione, le modalità di trasporto adottate
- Offrire maggiore trasparenza e garanzia al consumatore

FILIERE APERTE PER LE CLASSI DI SCUOLA SECONDARIA DI II GRADO
Percorsi che i ragazzi effettueranno dall'azienda agricola/allevamento alla cooperativa di trasformazione:
- Percorso Ortofrutta
- Percorso Carni
- Percorso Cereali - Pasta
- Percorso Sementiere - Miele

La classe effettuerà complessivamente tre percorsi a scelta tra quelli sopra indicati in tre diverse mattinate. La ditta che riceve in visita i ragazzi propone, ove possibile, una degustazione.

FILIERE APERTE PER LE CLASSI DI SCUOLA PRIMARIA - II CICLO
Percorso che i ragazzi effettueranno dall'allevamento alla cooperativa di trasformazione:
- Percorso Latticini

Il percorso viene realizzato da un gruppo di n. 2 classi contemporaneamente. La ditta che riceve in visita i ragazzi propone, ove possibile, una degustazione.

Requisiti
L'esperienza Filiere Aperte deve essere inserita in un progetto di educazione alimentare della scuola. La singola classe si impegna a realizzare un report/spot (con il supporto di foto, video, commenti) da presentare al termine dell'iniziativa ad Alimos.

Periodo
ottobre 2012 (giorni da concordare). Orario 9.00-12.30

SCUOLE
materna ☐
primaria – I ciclo ☐
primaria – II ciclo ☑
secondaria di I grado ☐
secondaria di II grado ☑

Promosso da
Provincia di Forlì-Cesena

Realizzato con
Aziende agricole, Organizzazioni dei Produttori e Cooperative di trasformazione della Provincia di Forlì-Cesena tra le quali: Gruppo Amadori, Orogel, Afa Coop. Forlivese Apicoltori, APOFRUIT Italia, C.A.C. Soc. Coop. Agr., Bovinitaly Soc. Coop., Centrale del latte di Cesena, Consorzio Agrario Adriatico Soc. Coop., C.E.M

in collaborazione con
Legacoop Forlì-Cesena e Confcooperative Forlì-Cesena

Referente organizzativo
Alimos Soc. Coop.
tel. 0547/414158
fax 0547/415159

Costo
gratuito

Modalità di adesione
inviare (tramite fax) la scheda di adesione ad Alimos
entro il 03/10/2012

Disponibilità massima
6 classi di scuola secondaria di II grado
2 classi di scuola primaria – II ciclo

Fattorie Didattiche

Per far conoscere la cultura e le tradizioni del mondo agricolo e riavvicinare i bambini alla campagna, ALIMOS e Provincia di Forlì-Cesena hanno organizzato dal 1997 una rete di Fattorie didattiche caratteristiche del territorio, che hanno adottato da anni tecniche di coltivazione rispettose dell'ambiente.
Le Fattorie didattiche aprono le porte alle scuole in un'ottica di multifunzionalità, di rapporto continuativo con gli insegnanti, di coinvolgimento attivo dei ragazzi per creare un collegamento tra città e campagna, facendo conoscere l'ambiente agricolo, l'origine dei prodotti alimentari, la vita degli animali. Una maniera per i giovani di scoprire l'importanza di un mestiere spesso sottovalutato.
L'interesse dello "strumento" Fattoria risiede nel fatto che offre legami con la dimensione sociale, economica, tecnica, culturale dell'ambiente rurale, o più in generale dell'ambiente. La Fattoria è un luogo di pedagogia attiva, per far comprendere il legame fra l'origine dei prodotti agricoli e la loro finalità: la nostra nutrizione. Un luogo d'incontro, di conoscenza reciproca, di scambi di esperienze tra agricoltori, ragazzi, insegnanti, adulti. Ciascuna azienda rappresenta un universo che testimonia la ricchezza e la diversità dell'agricoltura, dei suoi prodotti, dei suoi paesaggi; ma anche, e soprattutto, fa conoscere il ruolo dell'agricoltore, i saperi della cultura rurale, la passione dei contadini per questo lavoro e l'amore per la terra.

Obiettivi
- Creare occasioni di contatto diretto fra agricoltura e scuola
- Far conoscere il percorso degli alimenti dal campo alla tavola
- Valorizzare i saperi e i valori del mondo rurale
- Educare al consumo consapevole attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari, salvaguardia dell'ambiente

Metodologia
Le scuole possono scegliere di visitare le aziende agricole riportate nella ***"Guida Fattorie Didattiche di Forlì-Cesena"***. Ogni fattoria propone un suo programma didattico che varia in funzione delle diverse caratteristiche. Molte le proposte di laboratori ed esperienze pratiche per i ragazzi realizzate attraverso la metodologia dell'***imparare facendo***.

Periodo
Tutto l'anno. In caso di maltempo saranno organizzate attività al coperto nelle fattorie che hanno strutture adeguate.

SCUOLE
materna ☑
primaria – I ciclo ☑
primaria – II ciclo ☑
secondaria di I grado ☑
secondaria di II grado ☑

Promosso da
Provincia di Forlì-Cesena

in collaborazione con
Fattorie Didattiche della Provincia di Forlì-Cesena

Referente organizzativo
Alimos Soc. Coop.
tel. 0547/414158
fax 0547/415159

Costo
Mezza giornata:
7,00 euro ad alunno
Intera giornata:
10,00 euro
Pranzo:
da 6,00 a 15,00 euro
a seconda dell'età.
I trasporti sono a carico della scuola

Modalità di adesione
Contattare direttamente le aziende agricole

Guida Fattorie Didattiche di Forlì-Cesena
Richiederla gratuitamente ad ALIMOS oppure consultarla sul sito www.fattoriedidattiche.net

I *sapori* e i *saperi* della Campagna

Alimos propone laboratori, animazioni e degustazioni per le classi delle scuole del territorio nel proprio stand presso la fiera Macfrut, la fiera di riferimento a livello nazionale e internazionale per il settore ortofrutticolo.

Obiettivi
- Creare occasioni di contatto diretto fra settore agricolo e scuola
- Far conoscere il percorso degli alimenti dal campo alla tavola
- Valorizzare i saperi e i valori del mondo rurale

Metodologia
I laboratori hanno una durata di circa 1 ora. Le scuole possono scegliere la tipologia di laboratorio/animazione e alternare a questi la visita degli altri stand della Fiera.

PROGRAMMA

Mercoledì 26 settembre
ore 10.00 e ore 11.00
Dal latte... al formaggio artigianale
Laboratorio di educazione alimentare e sensoriale
a cura della fattoria didattica "Fattoria Bosco Verde" di Voltre - Civitella di Romagna
ore 14.45 e ore 15.30
Merenda con gusto dalla farina... alla piadina
Laboratorio di educazione alimentare, sensoriale e degustazione
a cura della fattoria didattica "Villa Venti" di Roncofreddo

Giovedì 27 settembre
ore 10.00 e ore 11.00
Con elementi naturali... costruiamo lo spaventapasseri
Laboratorio creativo a cura della fattoria didattica "La Quiete del Rio" di Rio Marano
ore 14.45 e ore 15.30
La cardatura della lana... lavoriamo la lana grezza
Laboratorio manipolativo a cura della Fattoria didattica "Clorofilla" di Mercato Saraceno

Venerdì 28 settembre
ore 10.00
Il vigneto... pigiamo l'uva con i piedi come una volta
Laboratorio di educazione alimentare, sensoriale e degustazione
a cura della Fattoria didattica "La Casaccia" di Meldola

Periodo
26-28 settembre 2012

Sede del laboratorio
Cesena - Fiera Macfrut - stand Alimos (Pad. G - stand 76, 47,48)

SCUOLE
materna ☑
primaria – I ciclo ☑
primaria – II ciclo ☑
secondaria di I grado ☑
secondaria di II grado ☐

Promosso e finanziato da
Alimos Soc. Coop.

in collaborazione con
Fattorie Didattiche della Provincia di Forlì-Cesena

Referente organizzativo
Alimos Soc. Coop.
tel. 0547/414158
fax 0547/415159

Costo
gratuito

Modalità di adesione
inviare (tramite fax) la scheda di prenotazione ad Alimos
entro il 19/09/2012

Segnalare la presenza di ragazzi con allergie o intolleranze alimentari

Disponibilità massima
8 classi/sezioni

Materiali didattici

I **supporti didattici**, realizzati in collaborazione con esperti, hanno la finalità di:
- fornire agli educatori degli strumenti per "fare" educazione ambientale ed alimentare in modo interdisciplinare e attivo;
- favorire la divulgazione sulle produzioni agricole ed ai rapporti che queste hanno con l'ambiente e la nostra alimentazione;
- suggerire piste di lavoro, percorsi e metodologie che possano coinvolgere i ragazzi e portarli alla comprensione dei complessi meccanismi di interdipendenza tra le azioni di tutti i giorni (ad es. l'alimentazione) e la salvaguardia dellambiente e della salute.

COLTIVIAMO IL GUSTO - Guida ai prodotti agroalimentari di Forlì-Cesena
Nasolini T., Mazzoni F., Pavoncelli R., Fabbri M., pp. 111 cm 16,5x24
Obiettivo di questa pubblicazione è condividere e dare valore alla ricchezza, alla varietà e alle eccellenze del patrimonio agroalimentare del territorio della provincia di Forlì-Cesena.
La guida vuole essere un invito a conoscere e consumare prodotti locali e di stagione, evidenziando un repertorio da tener ben presente ogni volta che si va a fare la spesa, che ci si mette ai fornelli o che ci si accinge a preparare la tavola.

GUIDA ALL'ACQUISTO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI LOCALI - Coltiviamo il gusto
Alimos Soc. Coop., Assessorato Agricoltura, Provincia Forlì-Cesena, pp. 24 cm 16x16
Guida pratica allíacquisto consapevole di prodotti agroalimentari attraverso i GAS - gruppi di acquisto solidale e i mercati contadini.
All'interno sono segnalate anche tutte le Fattorie Didattiche accreditate in provincia di Forlì-Cesena, le scuole che promuovono la cultura alimentare, i musei che sostengono il mondo rurale e i punti vendita di prodotti tradizionali.

TERRA E CIBO - Agricoltura, ambiente, alimentazione - Dalla fattoria alla scuola
Brighi A, Nasolini T. (a cura di), pp. 128
La pubblicazione raccoglie una serie di proposte educative rivolte alle scuole nonchè una sintesi di progetti esemplari di educazione alimentare realizzati dalle scuole della provincia di Forlì-Cesena, arricchita da approfondimenti di esperti del settore. Il testo vuole essere un sussidio e un arricchimento per tutti coloro che desiderano avvicinarsi all'educazione alimentare in modo aperto ed efficace, abbandonando gli stereotipi delle ricette preconfezionate.

AGRICOLTURA, AMBIENTE, ALIMENTAZIONE - Vademecum per educatori e consumatori
Benvenuti G., Arrighetti C., pp. 80, cm 20x28
Dispensa contenente tutte le informazioni sui temi "Agricoltura, Ambiente e Alimentazione" suddiviso in tre sezioni con dieci schede per sezione. Il testo, in forma divulgativa, è graficamente disposto per ottenere la migliore consultazione. Le nozioni fondamentali sono esposte nella parte principale dell'impaginato, mentre in apposite schede vengono contenuti gli approfondimenti. Rivolto ad insegnanti, genitori, consumatori, ragazzi a partire dalle medie.

CD-ROM COS'È BIOLOGICO
Fabbri A., Brighi A., Nasolini T.
Mettersi davanti ad un piatto per mangiare è un gesto naturale e quotidiano, spesso effettuato senza considerare le conseguenze di questo atto per l'ambiente e la salute. Questo cd-rom rivolto alle scuole si propone di capire l'importanza di questo gesto attraverso informazioni e percorsi educativi. L'agricoltura biologica, i metodi produttivi, la legislazione sono i principali temi trattati e proposti attraverso laboratori e ricerche supportati da una bibliografia di approfondimento.

IMPARIAMO IN FATTORIA
Marcolin C., pp. 32, cm 21x29
Il quaderno si pone l'obiettivo di far conoscere l'azienda agricola, il lavoro dell'agricoltore, l'ambiente della campagna, le coltivazioni biologiche, l'origine degli alimenti. La pubblicazione costituisce un supporto per le visite in fattoria ricco di illustrazioni e schede didattiche concepite per i bambini. È utilizzabile anche dagli agricoltori come scheda di lavoro.

L'APPENNINO È... ALLA SCOPERTA DI FATTORIE, BORGHI, TRADIZIONI RURALI
Brighi A., Nasolini T., pp. 32, cm 20x29
Un percorso illustrato sulla storia, le tradizioni, gli elementi di ieri e di oggi che caratterizzano l'Appennino con l'obiettivo di far comprendere e amare questo territorio. Tra i temi affrontati piante, animali, boschi, castagneti, erbe officinali, agricoltura, artigianato, vecchi mestieri.

materiali didattici

GIOCO DELL'OCA A BASE DI FRUTTA "FRUTTI, PRONTI VIA!"
cartellone-gioco, cm 70x100
Il gioco, a cui possono partecipare da 2 a 5 ragazzi, raffigura il percorso che vari tipi di frutta devono percorrere dalla pianta alla tavola. Dalla lotta biologica alla stagionalità all'importanza del concime organico ecco le insidie e le condizioni favorevoli che portano i frutti alla maturazione.

COS'È BIOLOGICO?
Poster, cm 50x70
Presenta le principali caratteristiche dell'agricoltura biologica e illustra le componenti di un'azienda agricola.

LE STAGIONI DELLA FRUTTA E DELLA VERDURA
Poster, cm 70x35
Un calendario con la frutta e verdura di stagione e qualche semplice regola per il consumo di questi importanti alimenti.

L'AMBIENTE CAMPAGNA
Poster, cm 70x100
Presenta la biodiversità vegetale degli spazi naturali, ambiente campagna, attraverso uníimmagine d'insieme e illustrazioni dettagliate delle principali piante, arbusti e erbe dei prati.

SOTTO TERRA. PRESENZE ANIMALI UTILI ALLA FERTILITÀ DEL SUOLO
Poster, cm 70x100
Grande raffigurazione del suolo con illustrazione e descrizione di 21 gruppi di organismi utili.

DAL CAMPO ALLA TAVOLA - Serie di 10 poster sulle principali filiere agroalimentari
Poster, cm 70x100
Una sintesi grafica delle principali filiere che è possibile studiare e osservare nelle fattorie didattiche dell'Emilia-Romagna: l'agricoltura biologica, le stagioni di frutta e verdura, dal grano al pane, dall'olivo allíolio, dall'uva al vino, dalla vacca al latte al formaggio, dai bovini alla carne, dai suini ai salumi, dagli animali da cortile alle uova e alla carne.

Come richiederli
E' possibile richiedere i materiali didattici sopracitati (indicando tipologia e quantità) inviando un fax al numero 0547/415159. Le richieste verranno soddisfatte in base alla disponibilità dei materiali didattici.

Alimos Soc. Coop.
ALIMENTA LA SALUTE

chi siamo

Alimos (ex Centrale Ortofrutticola) è una cooperativa che da oltre quaranta anni si occupa di educazione alimentare, tutela dell'ambiente e del territorio.

Impegnata nella costruzione di una nuova cultura alimentare, Alimos guarda al futuro con l'intento di contribuire a uno sviluppo sostenibile e alla costruzione di una società del benessere fondata non esclusivamente su parametri di ricchezza economica, ma sulla valorizzazione della conoscenza, della cultura, della salute, delle relazioni umane, in un contesto ambientale più tutelato e vivibile.

Sulla base di questo orizzonte culturale, Alimos si è specializzata nella progettazione, ideazione e realizzazione di iniziative didattiche rivolte alla scuola, ai consumatori e alle aziende. Iniziative per cui un'equipe di esperti si impegna a sviluppare attività integrate, rivolte sia agli adulti sia ai bambini, che possano risultare di ausilio all'incentivazione di un consumo consapevole e di un'alimentazione sana.

Alimos è "Centro di servizio e consulenza per le istituzioni scolastiche autonome dell'Emilia Romagna riconosciuto per l'anno scolastico 2012/2013 con determinazione n. 8240 del 19.06.2012 della Responsabile del Servizio Istruzione della Regione Emilia-Romagna, di cui alla DGR n. 262/2010 come modificata dalla DGR n. 2185/2010"

PRINCIPALI INIZIATIVE DIDATTICHE DELL'ULTIMO QUADRIENNIO 2008/2012

A.s.	Progetto	n° Insegnanti	n° Classi	n° Ragazzi
2008-09	Agricoltura Ambiente Alimentazione Terra e Cibo	50	140	11.000
	Frutta Snack Più salute e più gusto nelle scuole (Prov. FC)	52	168	12.000
	Dimmi come mangi - concorso (2° anno)	30	100	2.000
2009-10	Frutta Snack Più salute e più gusto nelle scuole (Prov. FC)	62	190	13.000
	Frutta nelle scuole (Lotto2 - Lotto3)	10.585	18.588	312.610
	Fattorie didattiche (Prov. FC)			20.000
	Dimmi come mangi - concorso (3° anno)	30	100	2.000
2010-11	Agricoltura Ambiente Alimentazione Terra e Cibo	120	610	14.000
	Frutta nelle scuole (Lotto1 - Lotto4 - Lotto6 - Lotto7)	18.595	31.817	624.814
	Frutta Snack Più salute e più gusto nelle scuole (Prov. FC)	62	190	13.000
	Biopertutti. Il biologico in Emilia-Romagna (RER - Prober)			
2011-12	Agricoltura Ambiente Alimentazione Terra e Cibo	110	520	13.000
	Frutta nelle scuole (Lotto3 - Lotto4 - Lotto5 - Lotto6 - Lotto7)	17.045	29.674	584.181

Se volete salvare delle conoscenze e farle viaggiare attraverso il tempo, affidatele ai bambini

ANONIMO

Scheda di adesione attività didattiche
a.s. 2012 - 2013

☐ infanzia ☐ primaria ☐ secondaria I grado ☐ secondaria II grado

Scuola _____ Classe/sezione _____

Indirizzo _____ Prov. _____

Tel. _____ fax _____ e-mail _____

Insegnante _____

Cell. _____ e-mail _____

Materia / area d'insegnamento _____

Data _____ Firma_____

Ai sensi della legge 196/2003 acconsento al trattamento dei miei dati personali per l'invio di materiale informativo da parte di Alimos Soc. Coop.

ATTIVITA' DIDATTICA RICHIESTA

☐ **LABORATORIO "A SCUOLA IN CUCINA"**

classe _____ n° alunni _____ n° insegnanti _____

☐ **LABORATORIO "MERENDA CON GUSTO"**

classe _____ n° alunni _____

☐ **"FILIERE APERTE...IL TERRITORIO CHE TI NUTRE"**

classe _____ n° alunni _____ n° insegnanti _____

☐ **I SAPORI E I SAPERI DELLA CAMPAGNA (LABORATORI MACFRUT)**

classe _____ n° alunni _____ n° insegnanti _____

data _____ orario richiesto _____

☐ **PERCORSI NELLE FATTORIE DIDATTICHE**

☐ **MATERIALI DIDATTICI**

N.B. L'adesione ai percorsi didattici e alle visite guidate sarà confermata da Alimos Soc. Coop. con comunicazione scritta via e-mail

Scheda di adesione da inviare Alimos Soc. Coop., via fax o e-mail
(N.B. Inviare una scheda per ogni classe aderente alle attività)

Alimos Soc. Coop.
ALIMENTA LA SALUTE

ALIMOS soc. coop.
Via dell'Arrigoni, 60 - 47522 Cesena (FC) tel. 0547/415158 fax 0547/415159
e-mail: brighi@alimos.it referente: Annalisa Brighi