

0457600128

Associazione Veneta dei Produttori Biologici e Biodinamici

A.Ve.Pro.Bi.

Via Manzoni, 99 - 37059 Campagnola di Zevio (VR)

Tel. e fax: 045 8731679 - Cell. 3472561701

Altra sede: Corte Civranetta, 3 - 30010 Pegalotte di Cona (VE)

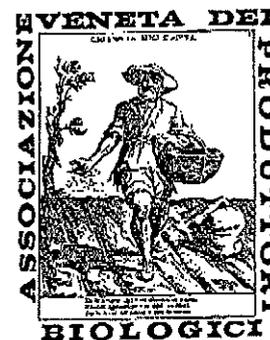
Altra sede: Via Scovizze, 20 - 36033 Isola Vicentina (VI)

info@aveprobi.org - didattica@aveprobi.org - pec: aveprobi@legalmail.it - www.aveprobi.org

Cod. Fisc: 02355810280 - Part.IVA 02908680230 - n. rea VR 347709

Poste Italiane cod. IBAN: IT 48 H 07601 11700 000070847447

Bcc cod. IBAN: IT 21 U 08669 60850 008000944146



Spett.le
ISTITUTI COMPRESIVI,
SCUOLE PRIMARIE,
SCUOLE SECONDARIE DI I GRADO

Alla cortese attenzione di
Dirigente scolastico e Coordinatori di plesso
Docenti

Campagnola di Zevio, 17 settembre 2014

Oggetto: "IL GUSTO È CONOSCERE" - progetto di educazione alimentare dedicato alle scuole e alle famiglie

L'Associazione Veneta dei Produttori Biologici e Biodinamici (A.Ve.Pro.Bi.) è un'associazione costituita da agricoltori biologici, biodinamici e in conversione, nata nel 1990, che si propone di diffondere la conoscenza dell'agricoltura biologica e del lavoro agricolo anche all'interno del mondo scolastico.

Per l'anno scolastico 2014-2015, che vede l'evento di EXPO 2015 "Nutrire il pianeta, energia per la vita" protagonista di molte iniziative, A.Ve.Pro.Bi. propone alle scuole l'iniziativa "Il gusto è conoscere": un percorso di educazione alimentare volto a sensibilizzare bambini, ragazzi e famiglie verso una sana alimentazione.

Si allegano alla presente i dettagli della proposta.

Per ulteriori informazioni e costi dell'iniziativa si prega di contattare i numeri 045 7600128 o 345 1780368, dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 18.00, oppure scrivendo all'indirizzo mail didattica@aveprobi.org.

Cordiali saluti.

Segreteria organizzativa
Tecla Soave

Seguono n. 4 pagine

0457600128

Associazione Veneta dei Produttori Biologici e Biodinamici

A. Ve. Pro. Bi.

Via Manzoni, 99 - 37059 Campagnola di Zevio (VR)

Tel. e fax: 045 7600128 - Cell. 345 1780368

Altra sede: Corte Civranetta, 3 - 30010 Pegolotte di Cona (VE)

Altra sede: Via Scovizze, 20 - 36033 Isola Vicentina (VI)

info@aveprobi.org - didattica@aveprobi.org - pec: aveprobi@legalmail.it - www.aveprobi.org

Cod. Fisc: 02355810280 - Part.IVA 02908680230 - n. rea VR 347709

Poste Italiane cod. IBAN: IT 48 H 07601 11700 000070847447

Bcc cod. IBAN: IT 21 U 08669 60850 008000944146



IL GUSTO È CONOSCERE

**iniziativa di sensibilizzazione
verso la sana alimentazione e l'agricoltura biologica**

L'iniziativa che l'Associazione Veneta dei Produttori Biologici e Biodinamici - in vista di Expo 2015 "Nutrire il pianeta, energia per la vita" - propone alle scuole per l'a.s. 2014-2015 ha l'obiettivo di avvicinare il mondo scolastico al tema della sana alimentazione sensibilizzando verso il consumo di prodotti locali di qualità e, in particolare, biologici.

L'Associazione, impegnata da diversi anni su queste tematiche, mira a diffondere la cultura della campagna e della corretta alimentazione, evidenziando come le scelte alimentari abbiano anche una ricaduta sul nostro ambiente di vita e, quindi, anche sulla nostra salute, introducendo il significato di produrre in modo bio.

La creazione in età scolare di questa base culturale è fondamentale per consolidare in bambini e ragazzi il rispetto per l'ambiente coltivato e naturale e per gli animali e le piante che vi si trovano - allevati, coltivati e non. Inoltre la conoscenza dei processi produttivi dei diversi prodotti agroalimentari permette di assegnare valore allo stesso lavoro agricolo, oltre che ai prodotti in sé.

La diffusione di pratiche alimentari corrette, che si basano in primis sul consumo di frutta e verdura, ha poi un'importanza enorme per le ricadute positive che ha sulla salute del bambino e del futuro adulto.

L'iniziativa prevede delle azioni dedicate a bambini e ragazzi e delle azioni dedicate alle famiglie e alla cittadinanza in generale.

OBIETTIVI GENERALI

Gli obiettivi generali del progetto sono i seguenti:

- Sensibilizzare ragazzi e famiglie verso una corretta alimentazione, aumentando la conoscenza e il consumo di prodotti agricoli locali di qualità.
- Far comprendere il legame tra consumo di prodotti di qualità locali e in particolare biologici con la salute umana e la salute dell'ambiente.
- Trasmettere il concetto e i valori dell'agricoltura biologica.

Associazione Veneta dei Produttori Biologici e Biodinamici

A.Ve.Pro.Bi.

Via Manzoni, 99 - 37059 Campagnola di Zevio (VR)

Tel. e fax: 045 7600128 - Cell. 345 1780368

Altra sede: Corte Civranetta, 3 - 30010 Pegalotte di Cona (VE)

Altra sede: Via Scovizze, 20 - 36033 Isola Vicentina (VI)

info@aveprobi.org - didattica@aveprobi.org - pec: aveprobi@legalmail.it - www.aveprobi.org

Cod. Fisc: 02355810280 - Part.IVA 02908680230 - n. rea VR 347709

Poste Italiane cod. IBAN: IT 48 H 07601 11700 000070847447

Bcc cod. IBAN: IT 21 U 08669 60850 008000944146



DESCRIZIONE DEI PERCORSI DIDATTICI

PER LA SCUOLA

L'iniziativa "Il gusto è conoscere" si rivolge sia alla scuola primaria che alla scuola secondaria di I grado e prevede la possibilità di attivare diversi percorsi didattici, ognuno dei quali dedicato ad una tematica specifica nell'ambito dell'educazione alimentare.

I percorsi didattici si articolano in n. 2 incontri di 1 ora ciascuno per classe, per un totale di 2 ore a classe di attività. I singoli incontri vengono sviluppati in funzione dell'età della classe coinvolta.

L'attività svolta utilizza la metodologia propria dell'educazione ambientale che si fonda su attività esperienziali, che mirano a coinvolgere il bambino e il ragazzo nella sua totalità attraverso attività ludico-educative e attraverso la partecipazione diretta.

Ai docenti verrà consegnata una dispensa di supporto alle attività svolte in classe.

Se di interesse è possibile abbinare ad alcuni percorsi una visita didattica in azienda che approfondisca la tematica affrontata in classe.

Si può decidere di attivare tutti i percorsi lasciando agli insegnanti la facoltà di decidere quale percorso scegliere oppure decidere di attivare solo alcuni percorsi in funzione degli argomenti che si ritiene più utile approfondire in questo momento.

PERCORSO N. 1

DALLA TERRA ALLA TAVOLA: MANGIARE SANO

Gli incontri in classe affrontano le seguenti tematiche:

- La sana alimentazione: perché è così importante mangiare frutta e verdura.
- I 5 colori del benessere: impareremo i segreti dei colori della frutta e della verdura e impareremo come usarli per mantenere il nostro corpo sano.
- La stagionalità e il km 0: ad ogni stagione il suo frutto e meglio se locale.
- Un accenno all'agricoltura biologica: cosa significa produrre frutta e verdura biologica?
- Il caso delle uova: impariamo a leggere le etichette.

0457600128

Associazione Veneta dei Produttori Biologici e Biodinamici
A. Ve. Pro. Bi.

Via Manzoni, 99 - 37059 Campagnola di Zevio (VR)

Tel. e fax: 045 7600128 - Cell. 345 1780368

Altra sede: Corte Civranetta, 3 - 30010 Pegalotte di Cono (VE)

Altra sede: Via Scovizze, 20 - 36033 Isola Vicentina (VI)

info@aveprobi.org - didattica@aveprobi.org - pec: aveprobi@legalmail.it - www.aveprobi.org

Cod. Fisc: 02355610280 - Part. IVA 02908680230 - n. rea VR 347709

Poste Italiane cod. IBAN: IT 48 H 07601 11700 000070847447

Bcc cod. IBAN: IT 21 U 08669 60850 008000944146



PERCORSO N. 2 LA FILIERA DEI CEREALI

Gli incontri in classe affrontano le seguenti tematiche:

- I diversi tipi di semi e di farine: i cereali tipici della nostra tavola e i cereali che conosciamo meno.
- Le principali caratteristiche botaniche dei cereali.
- I cereali e la nostra civiltà contadina.
- I cereali antichi: quali sono e perché è così importante conservarli? Il significato dell'agro-biodiversità.
- La degustazione di alcuni prodotti.
- Un accenno ai cereali biologici: cosa significa agricoltura biologica?

PERCORSO N. 3 LA FILIERA DEL LATTE

Gli incontri in classe affrontano le seguenti tematiche:

- Chi produce il latte? I diversi tipi di allevamento (estensivo, intensivo e transumanza) e i diversi animali allevati per la produzione (vacca, bufala, capra e pecora).
- I prodotti derivati dal latte (yogurt, burro, panna, gelato).
- I valori nutrizionali del latte.
- I diversi tipi di latte animali e vegetali: degustazione di alcuni prodotti.
- Non solo coltivare biologico, ma anche allevare biologico: cosa significa e i suoi principi di base.

PERCORSO N. 4 L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Gli incontri in classe affrontano le seguenti tematiche:

- Agricoltura biologica: cosa significa e i suoi principi di base.
- Quale legame esiste tra salute dell'ambiente, salute umana e produzione agricola?
- Impariamo a leggere le etichette dei prodotti che acquistiamo: il simbolo del biologico e delle denominazioni locali e protette
- Impariamo a distinguere che non sempre "bello vuol dire buono" e non sempre "brutto vuol dire cattivo": lo spreco alimentare.
- Come possiamo nel nostro piccolo orto o giardino produrre biologico?

Associazione Veneta dei Produttori Biologici e Biodinamici
A.Ve.Pro.Bi.

Via Manzoni, 99 - 37059 Campagnola di Zevio (VR)

Tel. e fax: 045 7600128 - Cell. 345 1780368

Altra sede: Corte Civranetta, 3 - 30010 Pegalotte di Cona (VE)

Altra sede: Via Scovizze, 20 - 36033 Isola Vicentina (VI)

info@aveprobi.org - didattica@aveprobi.org - [pec: aveprobi@legalmail.it](mailto:aveprobi@legalmail.it) - www.aveprobi.org

Cod. Fisc: 02355810280 - Part.IVA 02908680230 - n. rea VR 347709

Poste Italiane cod. IBAN: IT 48 H 07601 11700 000070847447

Bcc cod. IBAN: IT 21 U 08669 60850 008000944146



DESCRIZIONE DEGLI INTERVENTI RIVOLTI ALLE FAMIGLIE E ALLA CITTADINANZA

L'iniziativa "Il gusto è conoscere" può prevedere degli incontri dedicati a insegnanti, famiglie e in generale alla cittadinanza, ognuno dei quali approfondisce una tematica specifica grazie alle diverse competenze messe in campo dai relatori presenti.

Nello specifico le competenze e gli argomenti che possono essere affrontati negli incontri sono:

- **Un approfondimento sul legame tra salute del nostro corpo e consumo di alimenti biologici e non biologici.** In particolare verranno approfondite le conseguenze che il consumo di cibi contaminati da sostanze chimiche ha sulla salute del nostro corpo. La relazione sarà tenuta da un medico con una specifica formazione nell'ambito del biologico.
- **Un approfondimento dedicato all'agricoltura biologica.** In particolare verranno illustrati i principi e le tecniche dell'agricoltura biologica, dando suggerimenti semplici e pratici su come applicare queste tecniche anche nell'orto di casa. La relazione sarà tenuta da un tecnico specializzato in agricoltura biologica.
- **Un approfondimento dedicato ai valori nutrizionali del cibo che mangiamo e al legame che questi valori hanno con il biologico.** La relazione sarà tenuta da un nutrizionista con una specifica formazione nell'ambito del biologico.