

Progetto “.....DAI CAMPI ALLA TAVOLA.....”

Introduzione

L'evoluzione dell'interesse dei consumatori verso la salubrità degli alimenti ha indotto la Commissione Europea e il Ministero della Salute a considerare come priorità strategica il raggiungimento di standard più elevati possibili di "sicurezza alimentare".

Di notevole importanza, è il dovere di comunicazione ai consumatori, in particolare ai giovani utenti, che devono essere tenuti adeguatamente informati sulla salubrità degli alimenti, sulle nuove preoccupazioni in materia di sicurezza alimentare, sui rischi che certi alimenti possono presentare per l'uomo, sulle ripercussioni a livello sanitario di un regime alimentare non appropriato.

Per cui risulta assai significativo imprimere nelle giovani generazioni una coscienza critica nella scelta degli alimenti e la consapevolezza di cosa proviene dai campi e come giunge sulla tavola.

Finalità

- Far conoscere le tecniche di produzione dei prodotti agricoli.
- Offrire agli alunni l'opportunità di avvicinarsi alla problematica della sicurezza alimentare, associata alla qualità etica dei prodotti.
- Avvicinare le giovani generazioni ai prodotti tipici del territorio.

Utenza

Alunni delle scuole elementari.

Tempi di realizzazione

Una uscita di mezza giornata in azienda e otto ore di lezione in classe, distribuite nell'arco dell'anno scolastico. Tempi da concordare nello specifico con le insegnanti al momento dell'approvazione del progetto.

Fasi di lavoro

1. Descrizione e analisi dei marchi di qualità che ritroviamo sui prodotti di uso quotidiano, ai quali è associato un gioco: “*Ricerca il marchio a casa tua, cosa significa questo disegno?*” (i ragazzi dovranno ricercare nei prodotti di casa i simboli che verranno descritti in classe, con i quali verrà realizzato un cartellone educativo dei marchi).
2. Descrizione sintetica delle varie tecniche di produzione degli alimenti, facendo particolare riferimento ai metodi di agricoltura rispettosi dell'ambiente (low-input, biologia, biodinamica, ecc..).
3. Studio degli “Organismi Geneticamente Modificati” (OGM) e loro implicazioni sulla sicurezza alimentare e ambientale.

Associazione Anthos

✉ Viale Matteotti 38 - 50052 Certaldo (Firenze) - ☎ 0571/668534 - 347/6315989 - FAX 0571/668534

C. Fisc. e P. IVA 04518250487

Iscritta all'Albo Provinciale delle Associazioni senza fini di lucro (L.R.T. n° 36 del 9 aprile 1990)

Http:\\www.dedalo.com/noprofit/anthos

e-mail: anthos@dedalo.com

4. Introduzione alla qualità etica dei prodotti e descrizione di un tipo di commercio importante: “il commercio equo e solidale”.
5. Riscoperta delle tipicità del territorio e descrizione di alcuni prodotti di particolare interesse; nell’ambito di questo argomento verrà prevista la visita guidata all’impianto di trasformazione della tipica ciliegia di Lari, presso una azienda agricola del luogo.
6. Elaborazione delle informazioni acquisite durante le lezioni con la produzione di uno o più cartelloni illustrativi.

Programma di massima delle lezioni

Lezioni in classe (n. 4):

- Analisi dei marchi di qualità presenti sui prodotti di uso quotidiano e descrizione del gioco “*Ricerca il marchio a casa tua, cosa significa questo disegno?*” da fare a casa. Studio delle varie tipologie di produzione agricola degli alimenti (2 ore)
- Discussione sui marchi di qualità ricercati dagli alunni e introduzione agli OGM e studio delle loro implicazioni sulla sicurezza alimentare e ambientale (2 ore).
- Introduzione alla qualità etica dei prodotti e descrizione del commercio equo e solidale e studio dei prodotti tipici toscani e della loro importanza per la valorizzazione del territorio (2 ore).
- Lezione conclusiva in cui saranno brevemente ridiscusse tutte le tematiche trattate durante il corso e elaborazione dei risultati ottenuti tramite la ricerca dei marchi e la visita all’impianto di trasformazione (2 ore).

Uscita all’impianto di trasformazione (n.1):

- Descrizione della produzione delle ciliege
- Descrizione e visione dell’impianto di trasformazione e del suo funzionamento.

Prodotto finale

Si intende come tale, un elaborato che comprenda la descrizione di tutte le fasi del lavoro, che presenti i risultati ottenuti attraverso dei cartelloni illustrativi e che denoti, in sostanza, una maturata coscienza nelle scelte alimentari.

Referenti per il progetto:

Dott.ssa Elena Balducci e-mail: elenabalducci@libero.it cell. 3472202410
Dott. Simone Gorelli e-mail: simone.gorelli@libero.it cell. 3389976330

Associazione Anthos

✉ Viale Matteotti 38 - 50052 Certaldo (Firenze) - ☎ 0571/668534 - 347/6315989 - FAX 0571/668534
C. Fisc. e P. IVA 04518250487
Iscritta all'Albo Provinciale delle Associazioni senza fini di lucro (L.R.T. n° 36 del 9 aprile 1990)
[Http://www.dedalo.com/noprofit/anthos](http://www.dedalo.com/noprofit/anthos) e-mail: anthos@dedalo.com