

Concorso «Meno è meglio!»

Swissmilk invita le classi di tutta la Svizzera a partecipare al suo concorso «Meno è meglio!» e a presentare un progetto per ridurre lo spreco di cibo. In palio un buono di 500 franchi per la visita di un'azienda agricola.

www.swissmilk.ch/scuolaconcorso



Produttori Svizzeri di Latte PSL
Swissmilk
Alimentazione e gastronomia
Weststrasse 10
3000 Berna 6
telefono 031 359 57 28
marketing@swissmilk.ch
www.swissmilk.ch
n. di articolo 1306561

stampato in
svizzera



Con un
concorso
a premi



SETTIMANA SPECIALE «FRESCO IN TAVOLA»

Imparare a conoscere i prodotti agricoli

La Giornata della pausa latte di quest'anno, che si terrà il 29 ottobre, potrebbe essere una buona occasione per proporre alla classe il progetto «Fresco in tavola». Si tratta di una settimana di insegnamento a tema, durante la quale gli allievi apprenderanno molte cose interessanti sulla lavorazione e la preparazione di prodotti agricoli di ogni tipo, con un'attenzione particolare dedicata al latte e ai latticini.

«Fresco in tavola»

Programma delle lezioni

Il progetto «Fresco in tavola» propone un programma per una settimana speciale dedicata a prodotti agricoli quali frutta e verdura, patate, cereali, carne o latte, con un'attenzione particolare per quest'ultimo. Lo spunto per il progetto potrebbe essere la Giornata della pausa latte, che si terrà il 29 ottobre 2020, ma è anche possibile organizzare una distribuzione di latte fresco agli allievi in un altro momento.

I contenuti di «Fresco in tavola» sono conformi al Piano di studio per la scuola dell'obbligo. In funzione del ciclo di studi e del giorno della settimana, i docenti riceveranno una selezione di materiale didattico e di ausili per preparare le lezioni.



INFORMAZIONI

www.swissmilk.ch/scuola
> Settimana speciale
«Fresco in tavola»



Apprendere con tutti i sensi

All'inizio della settimana, gli allievi si immergono nella vita quotidiana di una famiglia contadina, visitando un'azienda oppure seguendo, in classe, la presentazione di alcuni ritratti di agricoltori. Nei giorni seguenti scopriranno man mano i metodi di produzione e di trasformazione di diversi prodotti agricoli, ma anche quali sostanze nutritive contengono e come vengono conservati.

A scuola i prodotti saranno assaggiati, sottoposti a piccoli esperimenti, cucinati. Al termine della settimana, ad esempio durante la ricreazione, gli allievi potranno offrire alle altre classi ciò che hanno preparato con le loro mani.



Flessibile e modulare

La settimana speciale «Fresco in tavola» può essere organizzata indipendentemente dalla Giornata della pausa latte. Il materiale didattico e gli ausili sono riuniti in moduli, utilizzabili anche per singole lezioni, attività di laboratorio o escursioni. I docenti decidono liberamente come svolgere il programma della settimana speciale.