

**In una fattoria svizzera...**  
ci sono tante cose interessanti  
da imparare



swissmilk



## Secondo ciclo elementare

Nome: \_\_\_\_\_

swissmilk

## Un quiz sul latte



### Compito

Che cosa sai delle mucche e della produzione di latte? Metti alla prova le tue conoscenze: per ogni inizio di frase (colonna di sinistra) trova la continuazione giusta (colonna di destra). Trascrivi la lettera che si trova a sinistra dell'inizio di frase nella corrispondente casella vuota della colonna di destra.

A	Quando il latte esce dai capezzoli,	nei capezzoli.
B	La mucca trasforma	anche il latte non è pulito.
C	Con il latte si possono produrre	l'erba in latte.
D	Il latte inizia a formarsi	è conservabile più a lungo.
E	Se i capezzoli non sono puliti	diversi latticini, ad es. yogurt, formaggio, quark, panna, burro.
F	I latticini sono	la sua temperatura è di 38°C.
G	Il latte aiuta a	crescere e prendere forze.
H	Grazie alla pastorizzazione, il latte	corrisponde a 2 dl di latte intero.
I	Una porzione di latte	una buona fonte di calcio.
J	La mucca è	50–80 litri d'acqua.
K	Una mucca beve ogni giorno	un ruminante.
L	La mucca ha	rumine, reticolo, omaso e abomaso.
M	La mungitrice meccanica	nei caseifici.
N	I latticini sono prodotti	4 capezzoli.
O	Vitelli, mucche e tori appartengono	alla famiglia dei bovini.
P	Lo stomaco della mucca si divide in	imita il vitello che succhia il latte.

www.swissmilk.ch/scuola

Soluzione: D, E, B, H, C, A, G, I, F, K, J, P, N, L, O, M



## Secondo ciclo elementare

Nome: \_\_\_\_\_

swissmilk

## Alla scoperta della stalla

### Esercizio 1

Durante una visita a una fattoria dei dintorni puoi esplorare la stalla e osservare attentamente tutto quanto vi succede. Rispondi in seguito alle domande sul foraggio e la mungitura delle mucche. La contadina o il contadino saranno senz'altro lieti di spiegarti tutto come si deve. Se hai altre domande che ti passano per la mente, prendine nota!



### Domande sul foraggio

Che cosa riceve una mucca da mangiare, sull'arco di una giornata? Come sono nutrite le mucche? Chi dà da mangiare alle mucche? Cosa e quanto bevono le mucche?

### Domande sulla mungitura

In questa fattoria, quante volte al giorno sono munte le mucche? Quando sono munte? In media, quanto latte al giorno produce una mucca? Come sono munte le mucche? Descrivi il procedimento passo dopo passo. Durante la mungitura, che cosa fa il contadino? Perché lo fa? Per spiegare, fai un disegno.

### Esercizio 2

Riassumi in un cartellone tutto quanto hai scoperto esplorando la stalla, completando le tue osservazioni con immagini e disegni. Non dimenticare di mettere un bel titolo.

www.swissmilk.ch/scuola



## Secondo ciclo elementare

Nome: \_\_\_\_\_

swissmilk

## Le parole della fattoria

### Compito 1

Leggi la lista di sostantivi che trovi qui sotto. Trascrivi ogni sostantivo su un cartellino. Suddividi i cartellini per categorie. Quale titolo dai alle diverse categorie?



casaro	allevatore	mietitrice	veterinario
manzo	burro	spandiconcime	bidone
aratro	vitello	imballatrice	rastrello
falce	latte	alpigiano	quark
erpice	panna	trebbiatrice	
formaggio	mucca	yogurt	
contadino	toro	tecnologo del latte	
forcone	trinciaforaggi	zappa	

### Compito 2

Suddividi in sillabe le seguenti parole:

aia \_\_\_\_\_

fienile \_\_\_\_\_

insilati \_\_\_\_\_

liquame \_\_\_\_\_

motoseminatrice \_\_\_\_\_

mungitrice \_\_\_\_\_

pascolo \_\_\_\_\_

ruminanti \_\_\_\_\_

### Compito 3

Metti i seguenti sostantivi in ordine alfabetico.

manzo, mucca, mietitrice, mungitrice, motoseminatrice, maggese, monocultura, masseria, mungitoio, manzetta

www.swissmilk.ch/scuola



## Secondo ciclo elementare

Nome: \_\_\_\_\_

swissmilk

## Il domino della fattoria in francese

### Compito

Ritaglia le tessere del domino. Quale parola francese corrisponde a quale parola italiana? Inizia con la tessera «Départ».



Départ	il trattore	le camion-citerne	il pascolo	le lait	la fattoria
le fromage	la mucca	le yogurt	il cane	le paysan	il maiale
l'étable (f.)	il formaggio	la vache	il gatto	le chien	il contadino
le chat	il camion cisterna	l'herbe (f.)	il latte	l'eau (f.)	lo yogurt
la ferme	la stalla	le pâturage	l'acqua	le tracteur	l'erba
le cochon	Arrivée				

www.swissmilk.ch/scuola



Produttori Svizzeri di Latte PSL  
Swissmilk  
Public Relations  
Weststrasse 10  
casella postale  
3000 Berna 6

telefono 031 359 57 28  
fax 031 359 58 55  
pr@swissmilk.ch  
www.swissmilk.ch

swissmilk

## Secondo ciclo elementare

Nome: \_\_\_\_\_

## Addizione e sottrazione

### Compito

Svolgi i calcoli seguenti e trascrivi i risultati (somme e differenze). Cerca il primo risultato e uniscilo con un tratto al punto corrispondente al secondo risultato, e così via. Quando giungi all'ultimo risultato, uniscilo con un tratto al primo. Che cosa appare?

630 + 28 =	67 + 405 =	440 - 280 =	8070 - 204 =
5090 - 750 =	787 + 158 =	904 - 430 =	234 + 100 =
427 + 186 =	440 + 508 =	500 - 324 =	500 - 123 =
1020 - 550 =	98 + 495 =	540 - 98 =	96 + 203 =
230 + 120 =	102 + 750 =	81 - 27 =	6010 - 440 =
457 - 300 =	39 + 57 =	509 - 220 =	380 + 42 =
90 + 24 =	350 + 104 =	140 - 69 =	808 - 33 =
8050 - 240 =	21 + 309 =	900 - 223 =	540 + 202 =
470 + 97 =	807 + 46 =	804 - 110 =	909 - 45 =
900 - 75 =	640 + 71 =	555 - 200 =	123 + 1003 =
504 + 202 =	1030 + 4008 =	280 + 14 =	670 - 428 =
98 - 45 =	8200 - 405 =	5090 - 80 =	7300 + 2007 =
209 + 850 =	68 - 29 =	188 + 129 =	705 - 560 =

www.swissmilk.ch/scuola

Soluzione: Miso di mucca (Lovely)

# Un poster dedicato alla fattoria

## Materiale didattico per il secondo ciclo



Un poster, cinque dispense e un commento per i docenti.



swissmilk

## Commento per i docenti

Diversi approfondimenti possibili

Il poster è accompagnato da cinque dispense dedicate alla fattoria. In classe è possibile lavorare anche su altri temi, che riassumiamo brevemente nella lista seguente.

### Qualche spunto per lezioni legate alla fattoria

- Resoconto. Le allieve e gli allievi seguono il contadino nel suo lavoro, ad esempio durante la mungitura. Al termine presentano in un resoconto dettagliato tutte le informazioni che hanno saputo raccogliere.
- Fumetto. Le allieve e gli allievi disegnano un fumetto dedicato alla vita in fattoria e lo presentano in classe ai compagni.
- Il percorso del latte. Le allieve e gli allievi illustrano il percorso del latte, dalla mungitura alla vendita al dettaglio, indicando tutte le tappe intermedie. Il lavoro può essere organizzato in piccoli gruppi. Ogni gruppo si occupa di una tappa intermedia, raccoglie le informazioni necessarie e prepara un cartellone riassuntivo.
- Racconto. Hai già pernottato in una fattoria? Racconta a una compagna o a un compagno la tua esperienza.
- La spesa in fattoria. La classe prende nota di che cosa si può trovare nel negozietto della fattoria e illustra il modo in cui sono presentati i prodotti.
- Tradizioni. Sovente, la vita quotidiana in una fattoria è ancora marcata da antiche tradizioni e dalle feste a esse legate: la stagione dell'alpeggio, la vendemmia, la Fiera di San Martino e così via. Le allieve e gli allievi preparano dei disegni per illustrare queste tradizioni oppure scrivono una storia a fumetti.

### Attività in classe

- Stagione. Il lavoro e i prodotti di una fattoria dipendono molto dal ciclo stagionale. La classe riflette sulle stagioni della frutta e della verdura (cfr. la tabella disponibile su [www.swissmilk.ch/saison](http://www.swissmilk.ch/saison)). A gruppi, le allieve e gli allievi riordinano varie immagini di prodotti agricoli svizzeri, incollandole, su un poster, accanto ai rispettivi mesi o alle stagioni.
- Attenzione al cibo! Che cosa contengono le derrate alimentari trasformate? La classe analizza l'etichetta di una derrata molto trasformata (ad es. una pizza precotta), e la paragona agli ingredienti che, invece, occorrono per una pizza fatta in casa. Utilizzando ingredienti di stagione, poco trasformati, se possibile acquistati direttamente presso il produttore, si cucina in modo più sano.
- Cucina svizzera. I latticini sono disponibili sull'intero arco dell'anno. Hanno una lunga tradizione nelle varie abitudini culinarie regionali e molti piatti tipici trovano le loro origini in una Svizzera ancora rurale (ad es. polenta sul fuoco o raclette). Le allieve e gli allievi sanno nominare piatti tipici del loro Cantone o della Svizzera?
- Discussione. Quali sono le differenze tra l'agricoltura di pianura e quella di montagna?
- Conservare gli alimenti. In inverno la produzione agricola è inferiore. In vista della stagione fredda, i contadini hanno saputo sviluppare molte tecniche di conservazione: essiccare la frutta, mettere i cavoli a fermentare, preparare sottaceti o marmellate e così via. Le allieve e gli allievi raccontano se e come, in famiglia, conservano alimenti secondo metodi casalinghi.
- Fai da te. Il burro è un grasso naturale. È saporito, di produzione locale e facile da preparare. In classe, le allieve e gli allievi preparano burro, yogurt o formaggio fresco, seguendo ad esempio le indicazioni che si possono trovare su [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch).

### Approfondimenti

- Latte e ambiente: la pagina [www.swissmilk.ch/environnement](http://www.swissmilk.ch/environnement) e [www.swissmilk.ch/umwelt](http://www.swissmilk.ch/umwelt) informa (in francese e in tedesco) sulle peculiarità del paesaggio rurale svizzero, in particolare sulla gestione dei prati e dei pascoli, sugli andamenti ciclici e altri temi legati alla sostenibilità.
- Materiale didattico sulla fattoria (in tedesco): [www.agricola.ch](http://www.agricola.ch)
- Progetto La Scuola in Fattoria (SIF): [www.scuolainfattoria.ch](http://www.scuolainfattoria.ch)
- Pernottamenti o vacanze in fattoria: [www.agriturismo.ch](http://www.agriturismo.ch) (Ticino); [www.agritourismus.ch](http://www.agritourismus.ch) (Svizzera)

www.swissmilk.ch/scuola