



# Educazione Alimentare

*Le proposte della Direzione Generale Agricoltura*



LOMBARDIA COSTRUIAMOLA INSIEME



**Regione Lombardia**  
Agricoltura



Fin dal 1978 la Direzione Agricoltura di Regione Lombardia attua progetti e iniziative in materia di educazione alimentare. Espressione, questa, che talvolta viene associata ai concetti di dieta alimentare, o di raccomandazioni su ciò che è consigliato o vietato mangiare, soprattutto in funzione della nostra salute.

La tematica dell'alimentazione è certamente complessa, e credo che a maggior ragione debba essere raccontata in modo semplice ed intuitivo, per consentire a tutti, soprattutto ai più piccoli, di fare proprio un patrimonio culturale e sociale utile al loro benessere, ed alla loro crescita. Ecco perché possiamo parlare di educazione alimentare, e perché da tempo collaboriamo con gli istituti scolastici affinché l'interdisciplinarietà di questo tema possa essere accolta ai diversi livelli che la nostra società contempla.



Come dicevo, il cibo è cultura, ma è anche economia, geografia, storia, e fonte di piacere. Un piacere fondato sulla conoscenza di come è stato prodotto, di chi lo ha prodotto e del modo in cui è arrivato nel nostro piatto, oltre che un piacere basato sul gusto della qualità.

Questo è l'approccio adottato nel Piano di educazione alimentare che annualmente viene approvato dalla Giunta regionale e proposto al mondo della scuola perché si ritiene davvero importante fornire ai giovani e alle loro famiglie le informazioni necessarie per attuare scelte consapevoli, recuperando i principi di una sana alimentazione, della conoscenza del percorso "dalla terra alla tavola", della stagionalità dei prodotti, della tradizione locale. Essere informati su ampie problematiche inerenti la produzione e distribuzione alimentare, le produzioni biologiche, il benessere animale, l'etica di produzione, a conferma del fatto che un'agricoltura attenta ai bisogni della collettività è un patrimonio del territorio oltre che un elemento essenziale per la sicurezza alimentare ed alimentare dei cittadini.

Vengono qui presentati, quindi, sia l'approccio metodologico della Direzione Agricoltura, sia le pubblicazioni e i progetti sui quali si stanno orientando le nostre forze, anche in vista dell'EXPO 2015 che ha come tema "Nutrire il pianeta - Energia per la vita", con l'auspicio di fornirvi un servizio che sia di aiuto al vostro impegno verso le nuove generazioni.

Per approfondire la conoscenza dei nostri progetti, vi segnalo anche il sito [www.Buonalombardia.it](http://www.Buonalombardia.it) che li descrive tutti, insieme ai materiali che molte classi ci hanno già inviato.

Non mi resta che augurarvi un Buon lavoro!

**Luca Daniel Ferrazzi**  
Assessore all'Agricoltura  
Regione Lombardia



**Regione Lombardia**  
*Agricoltura*

# LA REGIONE LOMBARDIA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

## *Se venti di anni di esperienza vi sembrano pochi...*

Il progetto di Educazione Alimentare promosso dalla Regione Lombardia, sperimentato da ben più di venti anni, si è arricchito di nuova linfa attraverso l'esperienza sul campo, i contatti con docenti e studenti di scuole di ogni ordine e grado, i momenti di formazione e auto-formazione.

## *Collaborazione e strumenti sempre più funzionali*

La proficua collaborazione di questi anni con le scuole ha reso possibile una comprensione reciproca sempre più profonda e una conoscenza più consapevole delle esigenze del mondo scolastico. Ciò ha permesso quindi di affinare ulteriormente gli strumenti funzionali a trasmettere una buona cultura del cibo, a partire da alcune premesse fondate sulla cognizione della realtà in cui si deve operare.

Tra queste:

- > la consapevolezza di quanto siano cambiate le nuove generazioni nel loro **rapporto con il cibo e con la natura nel suo complesso;**
- > la necessità di adottare strumenti di trasmissione di contenuti e di valori efficaci, quindi capaci di suscitare **curiosità e desiderio di conoscenza profonda** rispetto alla realtà che ci circonda;
- > l'esigenza irrinunciabile di ristabilire un **rapporto corretto con la propria storia, individuale e collettiva, al fine di facilitare la formazione dell'identità di ognuno.**

## *Dimmi cosa mangi...*

Da sempre base e legame tra l'uomo e i suoi stili di vita, **cibo e abitudini alimentari**

- > formano e condizionano l'esistenza del singolo e delle società,
- > influenzano le prospettive di sviluppo economico di un paese e le modalità di aggregazione tra gli esseri umani,
- > definiscono gusti e tendenze, orientano l'espressione culturale.

In altre parole, abbracciano un panorama ampio, che lega tra loro ambiti della vita incongrui solo in apparenza.

### *'Nosce te ipsum' comincia dalla tavola!*

L'educazione alimentare diventa perciò uno strumento di conoscenza di sé, delle proprie origini e tradizioni, del territorio di appartenenza.

Il cibo può essere paragonato ad un perno attorno a cui ruota tutto ciò che attiene alla vita dell'uomo: l'esistenza stessa dipende dalla possibilità di nutrirsi e la qualità dell'esistenza è in relazione con la qualità del cibo. Non c'è produzione di energia chimica per la vita se non a partire dal cibo, così come non c'è costruzione del corpo fisico se non attraverso la rielaborazione dei principi nutrizionali contenuti nel cibo. L'attuabilità della vita è imprescindibile dal cibo.

Talmente irrinunciabile che esso assurge a simbolismo della vita nella sua globalità e quindi anche nella sua componente meno 'materiale' e più psichica o perfino mistica.

### *Nutrirsi bene = Vivere a lungo e meglio*

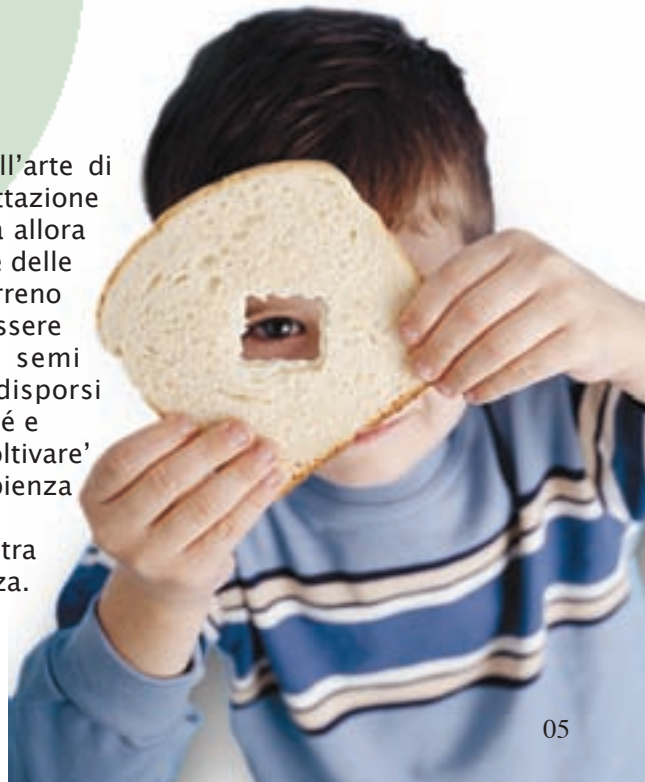
La relazione vita-cibo è biunivoca: non avere cibo a sufficienza o alimentarsi scorrettamente determinano o favoriscono l'insorgere di patologie che riducono anche notevolmente lo stato di benessere delle persone.

Le problematiche relative al modo di alimentarsi possono in effetti derivare da cause alquanto diverse: da una parte essere la conseguenza di una difficoltà o impossibilità oggettiva ad accedere a fonti di nutrimento (la terribile questione della fame nel mondo, tra l'altro tematica centrale di EXPO 2015); dall'altra essere l'espressione e/o la risultante di una fatica di vivere che si traduce in atteggiamenti eccessivi di rifiuto totale del cibo, nel caso per esempio dell'anoressia nervosa, o di assunzione incontrollata dello stesso, come nel caso della bulimia nervosa. I cosiddetti disturbi del comportamento alimentare sono la punta dell'iceberg di conflitti e sofferenze talmente profondi da poter giungere anche a causare la morte di chi ne è affetto.

### *Il cibo, alimento e cultura*

Il cibo, inoltre, è strettamente correlato all'arte di coltivare che richiede pazienza, fatica, accettazione dei ritmi naturali, tempo. La coltura diventa allora cultura e si nutre simbolicamente dei gesti e delle tradizioni dell'arte di coltivare. Come il terreno destinato ad accogliere la semente deve essere opportunamente preparato, affinché i semi producano frutto, così l'uomo deve predisporre affinché la conoscenza germogli dentro di sé e fruttifichi. Del resto la scelta del verbo 'coltivare' per esprimere l'arte del pensare e della sapienza è voluto.

Gli antichi avevano 'colto' lo stretto legame tra il coltivare la terra e il coltivare la conoscenza.



### *Nuove prospettive, nuovi approcci*

L'educazione alimentare va quindi affrontata con una prospettiva ampia, attraverso un approccio didattico nuovo, creativo e, soprattutto, interdisciplinare, capace di scoprire la tematica 'cibo' dalle più diverse angolature e di creare interessanti connessioni tra le diverse materie curriculari per avvicinare i ragazzi a nuovi e più sorprendenti modi di considerare l'atto di nutrirsi.

L'educazione alimentare può quindi essere considerata come un 'sostanzioso piatto' di cultura, storia e tradizioni a servizio della scuola in grado di unire apprendimento ed esperienza, conoscenza ed emozioni, all'insegna di una didattica interdisciplinare finalizzata ad una formazione responsabile dei futuri consumatori.

Educare a un buon rapporto con il cibo diventa quindi un processo di insegnamento/apprendimento formale, informale e non formale in grado di facilitare l'incontro con il proprio territorio e l'ambiente.

E' proprio in quest'ottica che l'agricoltura si pone a servizio della scuola. Ma anche la scuola a servizio dell'agricoltura: per educare al rispetto e alla valorizzazione del mondo rurale che ci appartiene e a cui apparteniamo.





# FINALITÀ DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE

*Promuovere la conoscenza dell'agricoltura e più precisamente del sistema agro-alimentare attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari e salvaguardia dell'ambiente.*

## *Alimentazione e agricoltura, un legame inscindibile*

Non solo l'agricoltura è all'origine dei prodotti che costituiscono la qualità della nostra alimentazione e salute, ma è anche alla base dei prodotti agro-alimentari che fondano l'identità e il patrimonio culturale di un determinato territorio. Conoscere l'origine degli alimenti che troviamo ogni giorno sulle nostre tavole diventa pertanto fondamentale per acquisire una mentalità responsabile, capace di osservare e capire il sistema di relazioni esistenti tra l'uomo, il territorio, la salute e la salvaguardia dell'ambiente.

## *Un intreccio di relazioni*

Si tratta quindi di favorire un processo educativo che colloca l'alimentazione all'interno di relazioni capaci di intrecciare i consumi individuali al contesto ambientale. L'agricoltura viene quindi ad assumere, oltre alla funzione produttiva anche una funzione ambientale e sociale sia perché contribuisce al miglioramento del paesaggio e alla protezione dell'ambiente sia perché risponde alle esigenze dei consumatori in termini di qualità e sicurezza.

## *Rieducare al consumo consapevole*

Un'agricoltura di qualità e rispettosa del territorio, che fornisce prodotti sani e genuini, è la carta vincente per rieducare a lungo termine i cittadini ad un consumo consapevole. Conoscere l'origine e la storia di un prodotto diventa quindi una prerogativa essenziale alla base delle nostre scelte che, tuttavia, non può prescindere dal valore dell'esperienza diretta in fattoria, sul campo, a stretto contatto con il territorio e i suoi attori.

## *La figura dell'agricoltore come custode di ricchezze*

Proprio perché vive giornalmente la realtà contadina, l'agricoltore è da considerarsi uno dei custodi delle ricchezze ambientali e culturali del territorio e quindi una delle figure più idonee a trasmettere questi sani valori e a stimolare un approccio attivo al mondo naturale, una maggiore attenzione all'ambiente e all'origine delle cose.



### *Conoscere la filiera produttiva*

Infine, incoraggiare i ragazzi a riflettere sulla filiera produttiva dei prodotti agro-alimentari attraverso l'esperienza diretta in fattoria può costituire un passo di notevole importanza per un cammino verso un consumo consapevole, orientato alla qualità e alla sostenibilità, ossia verso produzioni che rispettino i ritmi biologici della terra, le stagioni e i tempi naturali di produzione senza forzare il corso della natura.

## SAI CHE?

Es.1 Nell'immagine collettiva la Lombardia è la regione industriale per eccellenza. Eppure la tradizione agricola della regione è solida sia per quanto riguarda la produzione sia per il numero di aziende e imprese del settore agroalimentare.

### **BOX MULTIFUNZIONALITA'**

Il valore dell'agricoltura sta anche nel concetto di multifunzionalità, nella capacità cioè di diversificarsi. Le principali espressioni di multifunzionalità sono la fattoria didattica, l'agriturismo, la fattoria sociale e appunto la vendita diretta. Si è detto che solo conoscendo l'agricoltura si può rispettarla davvero e la multifunzionalità ne è uno strumento fondamentale.

La scelta del cittadino di avvicinarsi al mondo rurale lo rende protagonista dell'opportunità di orientare, almeno in parte, il mercato nella direzione di un'economia attenta anche alla questione dello sviluppo sostenibile.

Del resto, un gesto apparentemente semplice come acquistare una cassetta di ortaggi o di frutti appena colti a qualche metro di distanza può essere il primo passo sia per rivalorizzare i prodotti della propria terra che per salvaguardare il proprio territorio e la propria economia....

Favorire l'adozione di corretti comportamenti alimentari e nutrizionali attraverso la conoscenza ed il consumo di prodotto agroalimentari di qualità, ottenuti nel rispetto dell'ambiente o legati alla tradizione e cultura del territorio rurale.

### *Una questione che non è più possibile rimandare*

L'urgenza di educare/ci ad una corretta alimentazione è tale da rappresentare il tema scelto per EXPO 2015, l'Esposizione Universale che si terrà a Milano nel 2015 appunto. Il titolo scelto è alquanto significativo: Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita, si propone infatti di trattare aspetti diversi legati al settore dell'alimentazione e del cibo, dalle tecnologie e innovazioni alle tradizioni e alla cultura, passando attraverso la creatività e l'arte.

Dunque l'intento della manifestazione di Milano è di evidenziare gli aspetti necessari a concretizzare l'idea di sviluppo sostenibile, affiancando argomentazioni teoriche a presentazioni di tecniche e metodiche legate alla produzione, conservazione e preparazione del cibo. Un valore particolare sarà dato al cibo come **'espressione di cultura e veicolo di socializzazione'** e quindi al rapporto tra l'uomo e il cibo.

### *L'importanza di riavvicinare la scuola alle realtà rurali*

I cambiamenti che da qualche anno stanno interessando la nostra vita dal punto di vista economico, ambientale e sostenibile, stanno condizionando i comportamenti alimentari di un numero crescente di individui e fanno sentire sempre più necessario un riavvicinamento del mondo della scuola alle realtà rurali di ciascun territorio per

- > recuperarne storia, conoscenze e tradizioni
- > educare le nuove generazioni a un rapporto diverso, più diretto, coinvolgente e sano, con le proprie radici e gli aspetti che esse 'nutrono' nell'accezione più ampia del termine, dall'alimentazione, alla cultura, al senso di appartenenza.

Riportare l'attenzione dei ragazzi su questo punto, guidandoli a conoscere tanto i rischi alla salute derivanti da un'alimentazione sbagliata, quanto il piacere di conoscere cibi, gusti e sapori nuovi, cogliendo anche il lato edonistico del mangiare, offre, quindi, anche l'opportunità di conoscere meglio il territorio in cui si vive e, in particolare, cosa si coltiva nella nostra regione, quali sono i prodotti tipici e a quali tradizioni si rifanno.



### *Il piacere della scoperta accresce l'apprendimento*

In particolare, la scoperta dei prodotti tipici, dei prodotti tradizionali, dei prodotti ottenuti da agricoltura biologica e integrata e dei sistemi di certificazione che ne garantiscono il processo di produzione rappresentano, quindi, un'opportunità per conoscere prodotti unici, di altissima qualità e pregio realizzati anche secondo il savoir faire locale tramandato di generazione in generazione. Infine, la riscoperta delle produzioni artigianali e dei prodotti alimentari di "nicchia", ottenuti con metodi tradizionali e spesso contrassegnati da "marchi di origine" (DOP e IGP, DOC, DOCG e IGT) , non è quindi solo un fattore di moda, ma è una percezione concreta dell'esigenza dell'uomo di tornare a consumare cibi e alimenti meno modificati, meno artificiali e quindi più sani.

### *Amare il cibo per amare se stessi*

Un buon rapporto con il cibo è indice di un buon rapporto con se stessi. La consapevolezza di ciò che si mangia è perciò una tappa utile a perseguire la consapevolezza del perché e del come si mangia. E', inoltre, un'occasione per conoscere ciò che sta dietro il 'cibo' e comprendere quindi sia l'intera filiera produttiva sia secoli di tradizione che hanno fatto di ogni popolo un insieme di cultura gastronomica unico al mondo.

Imparare a degustare e gustare è un altro passo per conoscere 'emozionalmente' il cibo che si mangia, per restituirgli dignità e valore. Se poi si gusta in compagnia, allora il cibo assolve anche al proprio ruolo simbolico di elemento cementante tra le persone. Mangiare in compagnia è un atto di condivisione che può manifestarsi come semplice momento di socializzazione fino ad esprimere un senso di comunione fraterna.

**P**romuovere la trasversalità dell'educazione alimentare, informando sugli aspetti storici, culturali e antropologici legati alle produzioni agroalimentari e al loro territorio d'origine.

*L'educazione alimentare è stata spesso proposta come informazione scientifica che permette di apprendere quali sono e a che cosa servono i principi nutrizionali. Molto spazio è inoltre dedicato alla piramide alimentare e ai cosiddetti gruppi alimentari. La fisiologia della nutrizione e la dietetica sono indubbiamente irrinunciabili, poiché permettono di capire come funziona il corpo umano e qual è l'importanza dei principi nutrizionali per la salute, ma tutto ciò non è sufficiente a definire l'importanza complessiva del cibo. 'L'uomo è ciò che mangia' non solo per la quantità di calorie che ingerisce o per la variazione del suo peso sulla bilancia. Nutrirsi può essere un atto di condivisione, un affermare le proprie radici, un bisogno di rassicurazione attraverso la tradizione, un modo di compensare bisogni affettivi, di sfogare aggressività e malumori, di gustare piaceri della vita...*

*Superare le barriere nozionistiche...*

Parlare di cibo assume quindi una dimensione ben più ampia che non parlare semplicemente di come il nostro corpo metabolizza gli alimenti. Educare ad un buon rapporto con il cibo non riguarda pertanto solo l'aspetto strettamente anatomico-fisiologico, ma tocca ambiti disciplinari diversi, dalla geografia, alla storia, all'economia, all'arte... Conoscere e capire i prodotti tipici della regione di appartenenza significa acquisire consapevolezza della geografia del proprio territorio e della propria storia, dell'economia.

*... e superare i confini culturali*

Il cibo può altresì essere occasione per conoscere altre razze, altri popoli, altre culture, che come noi hanno seguito un proprio sviluppo produttivo dipendente da fattori quali clima, altitudine, ambienti (montagna, collina, pianura) tipologie di terreno. I diversi paesaggi rurali sono la fotografia di come l'uomo ha plasmato il pianeta.

La geografia del territorio giustifica inoltre il nascere e lo svilupparsi delle 'cucine tradizionali' durante il corso della storia nei diversi Paesi e continenti. Il cibo è un elemento fortemente caratterizzante le diverse culture ed è talmente significativo per il senso di appartenenza ad una comunità o ad un popolo, da rappresentare un fattore di (auto)riconoscimento della propria identità (si pensi alle situazioni degli emigranti).

Perciò, accanto agli aspetti strettamente scientifici come la biochimica, l'anatomia e la fisiologia, parlare di alimentazione diventa un'occasione per riscoprire le proprie e altrui radici culturali e il proprio e altrui territorio.

## L'arte del cibo, il cibo nell'arte

Del resto, dall'antichità agli autori contemporanei, sono innumerevoli le opere che testimoniano usi e costumi a tavola, piaceri, inganni, scontri e riconciliazioni vissuti attraverso cibi, banchetti e libagioni varie. Come avviene per altre arti (pittura, teatro, cinema), anche in letteratura il cibo, come importante elemento identitario, antropologico, sociale e culturale, è spesso al centro della rappresentazione. Studi recenti hanno inoltre evidenziato un aumento di romanzi e racconti dove la cucina riveste un ruolo importante se non addirittura da protagonista; per non dire di come, con il tempo, ricette e ricettari siano diventati un genere paraletterario di grande diffusione oltre che molto apprezzato.

Anche l'arte figurativa attinge alla cultura del cibo: le rappresentazioni di bassorilievi, le sculture in genere, i dipinti sulle ceramiche, la pittura su tela spesso rappresentano le abitudini (anche alimentari) e le attività economiche svolte dall'uomo nel corso della storia. Anzi, capire attraverso i reperti storici cosa mangiavano uomini vissuti in epoche storiche e in luoghi geografici diversi, ci ha permesso di capire meglio come vivevano. Il cibo come simbolo della società (siamo quello che mangiamo).

Lo studio stesso della religione passa attraverso il cibo. Per fare un esempio che riguarda in particolare la cultura cristiana è sufficiente ricordare la simbologia eucaristica del pane e del vino.

Il cibo, elemento fondamentale per la sussistenza, deve essere quindi indagato, conosciuto nei suoi diversi aspetti per essere identificato nel suo ruolo appropriato.





## I SUSSIDI DIDATTICI

### **Docenti preparati, risultati certi**

Il ruolo del docente è fondamentale per la buona riuscita delle azioni educative. Affinché quest'ultime raggiungano il loro obiettivo è necessario mettere in dote agli insegnanti materiali didattici adeguati all'acquisizione di specifiche competenze in questo settore.

### **Obiettivo, coinvolgere**

La Regione Lombardia ha realizzato a tal fine sussidi didattici che accompagnano attivamente l'operatività dell'insegnante consentendogli di confrontarsi e apprendere strategie d'insegnamento nuove in grado di favorire un maggiore coinvolgimento degli alunni.

### **Approccio progressivo e interdisciplinare**

Poiché le tematiche relative all'educazione alimentare e al mondo rurale sono oggetto di approfondimento a diversi livelli nell'ambito dei programmi scolastici, i sussidi messi a disposizione dalla Regione seguono un approccio interdisciplinare e differente per ogni fascia scolastica.



## DOVE REPERIRE I SUSSIDI

I sussidi sono a disposizione dei docenti e possono essere richiesti:

- > alle Province che, in accordo con la Regione Lombardia, promuovono sul territorio azioni a favore della conoscenza dell'agricoltura e delle sue produzioni. I recapiti delle province di riferimento sono riportati a pagina 42.
- > direttamente alla Regione Lombardia tramite l'apposito modulo di richiesta riportato nel seguente opuscolo a pagina 43.

## COME SCEGLIERLI

La Regione Lombardia ha realizzato, nel corso degli anni, materiali didattici che approfondiscono diverse tematiche inerenti il mondo agricolo e l'educazione alimentare.

Ognuno di questi sussidi, oltre ad analizzare contenuti disciplinari specifici, offre la possibilità di avvicinarsi ad aspetti che attengono alle diverse materie, favorendo così un approccio interdisciplinare.

Di seguito sono riportati i materiali a disposizione con alcuni suggerimenti per approfondire, arricchire e/o integrare i contenuti presentati. Siamo certi che i docenti, in base alle proprie attitudini e professionalità, saranno in grado di cogliere altri spunti interdisciplinari.

# Alla scoperta del gusto

**Fascia consigliata:**  
**Scuole di ogni ordine e grado**

## **Un classico dell'educazione alimentare**

Utilizzabile da docenti di scuole di ogni ordine e grado e anche per corsi sull'alimentazione da proporre ad un'utenza di adulti, questo testo merita sicuramente di essere apprezzato come guida per percorsi volti a renderci consapevoli di un gesto spesso vissuto come scontato e, in parte, non valorizzato appieno nella società dei consumi.

## **Gusto... del tempo. E dell'ascolto**

'Alla scoperta del gusto' si rivela un vero e proprio testo antropologico che obbliga a recuperare modi e tempi più consoni ai nostri ritmi fisiologici. Un testo di educazione al comportamento alimentare e di rieducazione all'ascolto di sé. Utilizzabile in percorsi in cui l'approccio sensoriale è il metodo principale di conoscenza della realtà.

## **Mi piace/E' buono perché...**

Le indicazioni didattiche su come realizzare l'approccio sensoriale al cibo permettono di effettuare analisi sia di tipo qualitativo che di tipo quantitativo. In funzione della fascia di età è possibile integrare la valutazione soggettiva (sintetizzabile in "mi piace" o "non mi piace") con la raccolta di dati oggettiva, per esempio la valutazione qualitativa, mediante semplici esperimenti, dei principi nutrizionali più presenti negli alimenti utilizzati per il percorso sensoriale.

Non solo, ma si possono anche proporre attività attinenti a discipline di tipo psico-pedagogico, atte ad individuare gli stimoli che condizionano le preferenze in ambito alimentare. Ciò fornisce utili indicazioni per scoprire consapevolmente alcuni degli 'accorgimenti' utilizzati dall'industria alimentare e dalla pubblicità per favorire l'acquisto e il consumo dei prodotti proposti sul mercato.

## **Cibo, corpo e affettività** **Il percorso sensoriale proposto dal testo è**

> un eccezionale spunto per sviluppare lo studio del sistema nervoso da un punto di vista sia ontogenetico che filogenetico.

## **L'importanza del piacere verso il cibo è**

> un formidabile spunto per percorsi di educazione alla relazione e all'affettività. In effetti il senso del piacere è insito nella natura umana perché funzionale ad attivare comportamenti indirizzati a favorire la sopravvivenza degli individui e della specie di conseguenza. Essere goloso è naturale e le grandi religioni considerano la gola come uno dei vizi capitali, ossia come un fattore imprescindibile dalla natura umana: è una delle spinte alla ricerca del cibo, senza il quale non c'è vita.



# Ricette a sorpresa

**Fascia consigliata:**  
**8-10 anni**

Chef raffinati e colti. Ovvero, apprendere cucinando

La finalità di questa pubblicazione (adatta anche a ragazzi più grandi dell'età consigliata) è far conoscere in modo originale i prodotti tipici della Lombardia. Due pagine, infatti, sono dedicate a spiegare molto semplicemente che cosa è un prodotto tipico, che cosa sono le certificazioni di qualità, e a dare qualche suggerimento operativo.

## **Non solo un semplice ricettario**

Le pagine successive riportano invece ricette di alcuni semplici piatti realizzati con prodotti regionali di qualità, corredate con foto. Insomma, tutto quello che serve per trasformarsi in piccoli chef! Tuttavia, accanto all'ovvio utilizzo come ricettario, il libretto offre a docenti e studenti altre opportunità...

In cucina tra storia, geografia, chimica e persino matematica!

Opportunamente inserite in ogni ricetta, i ragazzi troveranno infatti curiosità e informazioni direttamente collegate alle materie di studio disciplinari:

Storia: sapevi che il salame era spesso presente nei pasti dei nobili del Cinquecento?

Geografia: i grandi laghi della Lombardia, con il loro clima mite, favoriscono la coltivazione di olivi e la conseguente produzione di olio di oliva altrimenti appannaggio del centro e del sud della penisola. Sai quali sono e dove si trovano?

Economia: questa ricetta contiene alcuni prodotti tipici della tua regione. Li conosci? Sapresti dire dove si coltivano e a quali industrie danno origine?

Chimica alimentare: sapevi che il formaggio è il risultato di una reazione chimica tra il caglio e le proteine del latte?

Matematica: gli ingredienti indicati in questa ricetta sono per quattro persone. Sapresti calcolare pesi, volumi e proporzioni se si aggiungono altri due invitati?

Un percorso dei sensi

E poiché alla fine le ricette realizzate devono essere valutate, è necessario assaggiare le diverse preparazioni: un'occasione per effettuare un percorso sensoriale ad hoc, per vivere la gratificazione di assaporare anche in senso letterale il risultato del proprio lavoro, per apprezzare la capacità del cibo di essere occasione di condivisione.



# Orto fiorito

## **Fascia consigliata: 0-99 anni**

Apprendere attraverso la magia delle immagini.

È la presentazione, attraverso alcune fotografie 'magiche', commentate da brevi, significative frasi, dei miracoli che ogni giorno la natura dispensa.

Un piccolo grande libro che offre notevoli spunti di approfondimento.

Un'opera classificabile a buon diritto come Arte, per la genialità di chi ha saputo guardare le 'piccole' cose e ne ha messo in evidenza la profondità e la grandezza.

### ***Dall'emozione...***

La pubblicazione si presta a diversi livelli di utilizzo. Innanzi tutto all'essere apprezzata dal punto di vista emozionale: un'opera d'arte, infatti, è tale per ciò che è capace di suscitare nell'immediato e per quello che sa far risuonare nel nostro intimo.

Le fotografie presentate rapiscono, colgono l'attenzione e commuovono.

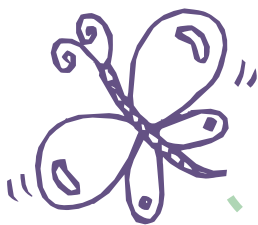
### ***... alla conoscenza***

Il libro, infatti, contiene:

- > spunti di arte figurativa (rappresentazione dei soggetti proposti attraverso diverse tecniche pittoriche, allestimento di laboratori fotografici a tema)
- > stimoli per la produzione scritta (ricerca o componimento di poesie o brani di narrativa che richiamino le immagini proposte)

### ***indicazioni per***

- > fare un po' di botanica generale e sistematica: quali piante producono fiori? Qual è la funzione dei fiori? Si possono distinguere le piante dai fiori che producono? Per fare un po' di storia degli ecosistemi: qual è il ruolo degli insetti nell'impollinazione?
- > scienza dell'alimentazione con la produzione del miele
- > apprendere nozioni di genetica scoprendo cosa ha fatto Mendel, il padre della genetica, che teorizzò le sue leggi anche studiando la trasmissione del carattere colore dei fiori dei piselli che coltivava personalmente nell'orto del convento
- > scoprire le geometrie dell'universo attraverso le combinazioni di forme
- > capire la visione degli animali: perché i fiori sono colorati?
- > e l'importanza dell'olfatto: perché i fiori sono profumati?



# Orto segreto

**Fascia consigliata:**  
**0-99 anni**

## **Aguzza la vista... e l'ingegno**

'Orto segreto' è il giusto complemento di 'Orto fiorito', perché in questo caso la ricerca del dettaglio si spinge fino alla produzione di fotografie in cui l'occhio del fotografo si è divertito a tentare di 'confondere le idee' a chi utilizzerà il libretto.

Le immagini propongono particolari ingranditi, isolati dall'insieme a cui appartengono e, perciò, spesso difficilmente o per nulla identificabili.

Al fine di fornire un possibile strumento di lettura, le fotografie sono accompagnate da indovinelli in rima, la cui comprensione conduce a scoprire l'elemento misterioso fotografato.

## **Osservare, scoprire, conoscere**

**Inoltre, gli indovinelli sono l'occasione per**

- > scoprire quante e quali tipi di nozioni si conoscono
- > qual è la capacità di collegamento tra nozioni/informazioni
- > approfondire ciò che si conosce magari soltanto a livello superficiale
- > andare oltre, guardare meglio

**Il libretto diventa inoltre una buona opportunità per**

- > fare un po' di botanica
- > ripercorrere le scoperte geografiche che hanno permesso l'introduzione in Europa di ortaggi e frutti di diversa provenienza
- > ricordare o scoprire fiabe che hanno accompagnato intere generazioni
- > conoscere caratteristiche culinarie e scientifiche di alcuni prodotti ortofrutticoli.



# La macchina allegra

**Fascia consigliata:**  
**Scuola primaria**

## **Un patto di armonia con la Terra**

Il testo potrebbe essere considerato una sorta di rivisitazione dell'incontro tra Menenio Agrippa e i plebei dissidenti dell'Aventino nell'antica Roma repubblicana, nel senso che presenta il tema della stretta connessione che governa le connessioni tra viventi dove l'atto di nutrirsi non è quindi fine a se stesso ma diventa il fulcro di relazioni più complesse.

## **“Mens sana in orbe sano” (mente sana in Terra sana)**

Ovvero capire il corpo-uomo e il corpo-pianeta

Con un linguaggio adatto all'età dei lettori a cui è indirizzato, il libro offre concetti che spaziano dall'anatomia e fisiologia umana all'ecologia del pianeta, dalla necessità di un'adeguata attività motoria al sottintendere la necessità di un'atmosfera pulita.

Le storie degli animali della fattoria favoriscono lo sviluppo della consapevolezza di quanto buone condizioni di vita per gli animali si traducano, di fatto, in una maggior garanzia di buona qualità degli alimenti che da essi derivano. E di quanto la cura e il rispetto del suolo e dell'acqua comportino, di conseguenza, la buona qualità delle specie vegetali che l'uomo coltiva a scopo alimentare.

## **Un percorso tra poesia, religione e scienza**

Il libro è in perfetta sintonia con il Cantico delle creature di S. Francesco di Assisi, da cui potrebbe essere integrato in un percorso storico-filosofico che, tra le altre cose, mette in evidenza lo snodarsi millenario del rapporto uomo-natura.

La scienza diventa qui un elemento complementare della poesia, della religione, delle correnti filosofiche che hanno attraversato la Storia.

## **Passato, presente e un futuro sostenibile**

Il titolo accattivante non esclude la necessità di fermarsi a riflettere sulle azioni dell'uomo, sui suoi errori a volte tragici e sul bisogno di coniugare opportunamente i progressi della scienza e della tecnica (in ambito zootecnico, botanico, genetico, medico...) con i lenti ritmi millenari che governano la natura da sempre.



# Alimenta il tuo movimento

**Fascia consigliata:**  
**11-15 anni**

## **Alimentarsi e muoversi correttamente**

Il testo si propone di coniugare in modo appropriato alimentazione e attività fisica. La struttura, semplice e ben articolata, è di facile lettura per gli studenti a cui si rivolge e utile anche ai docenti, che vi possono trovare preziose indicazioni d'uso. Infatti, il testo

- > definisce il contesto reale in cui vivono i ragazzi
- > offre loro uno spazio in cui scrivere di se stessi e delle proprie abitudini
- > propone gli argomenti trattati come parte del proprio essere
- > attiva elementi di riflessione assai motivanti.

## **In sintesi il testo è articolato come segue:**

- 1) una sezione dedicata ai principi nutrizionali
- 2) una sezione dedicata agli snack, ai pasti fuori casa (molti studenti non rientrano a casa per il pranzo, a causa di impegni scolastici e/o sportivi);
- 3) una sezione dedicata ad alcuni sport praticabili dai ragazzi con associate descrizioni del tipo di meccanismo energetico prevalente (aerobico/anaerobico), il parere di un cardiologo e l'opinione di uno psicoterapeuta;
- 4) la descrizione di una giornata alimentare: colazione e spuntini, pranzo e cena. una parte dedicata ad alimentazione e sport;
- 5) una sezione-spazio per impressioni, commenti, osservazioni dei ragazzi.

## **L'importanza di 'star bene'**

Il testo è fortemente improntato sul tema dell'alimentazione intesa come consumo appropriato ed equilibrato di cibi sani e sul tema dell'attività fisica, entrambi elementi basilari per la realizzazione del benessere psicofisico.

Il percorso proposto offre l'opportunità di affrontare le problematiche legate alla nutrizione che hanno sicuramente una forte valenza psicologica in tutte le fasce di età e a maggior ragione nella adolescenza e preadolescenza. Proprio per questo, l'opuscolo propone uno spazio che consenta ai ragazzi di essere coprotagonisti della costruzione del testo grazie alle loro personali considerazioni.



# A tavola con verdeconiglio

**Fascia consigliata:**  
**Scuola primaria**

## **Nutrirsi restando amici della Natura**

Non è facile spiegare in termini semplici in che cosa consiste l'agricoltura biologica e, di conseguenza, l'alimentazione a base di prodotti provenienti da agricoltura biologica a bambini della scuola primaria. Ecco allora che questo testo cerca di assolvere tale compito.

## **Un coniglio verde per amico**

Già dal titolo la scelta non è causale. Perché un coniglio verde?

- > Perché nell'immaginario, rappresenta un animale simpatico, docile, astuto e amico dell'uomo
- > Verde perché questo colore ci collega alla natura.

Verdeconiglio accompagna i suoi lettori in un percorso di scoperta o riscoperta e di accettazione consapevole di ciò che è un prodotto biologico: non apparenza, ma essenza.

Il testo è un esempio di come la conoscenza, lo sviluppo tecnologico, le scoperte scientifiche non siano di per sé strumenti contrapposti alla natura ma, se usati correttamente, occasioni per conoscere e proteggere l'ambiente.

## **A tempo con le stagioni**

Insieme al testo 'La macchina allegra', 'Verdeconiglio' si rende utilizzabile in tutti quei percorsi volti a spiegare l'importanza degli equilibri che regolano le sorti del pianeta. Non solo, ma mangiare biologico significa anche prendere atto dei ritmi naturali, della stagionalità.

## **Un testo interdisciplinare**

- > A tavola con Verdeconiglio' contiene spunti per tutte le discipline.
- > Italiano, con belle filastrocche fruibili per la conoscenza e l'approfondimento di termini specifici
- > Arte e immagine, grazie a una iconografia delle stagioni di alcuni famosi artisti (Arcimboldo, Van Gogh ...), la raffigurazione dei prodotti che la natura ci offre e degli animali che si incontrano nel testo
- > Storia, con la percezione temporale attraverso la successione di mesi e stagioni, l'evoluzione dell'agricoltura nel corso dei secoli e la trasformazione dei prodotti, delle attrezzature e delle tecniche agricole
- > Geografia, per la coltivazione specifica e tipica nelle diverse zone climatiche, il clima, il terreno, i prodotti tipici
- > Matematica, con la misurazione dei terreni coltivabili, le quantità di sementi da utilizzare, i costi, i guadagni e i ricavi dell'agricoltura
- > Scienze, per gli animali, i cicli vitali animali e vegetali, le terminologie scientifiche, i rimedi naturali per le cure delle malattie, le scienze legate all'agricoltura (zoologia, biologia...)
- > Musica, per le filastrocche ritmate trasformabili in canzoncine.



# L'isola che c'è

**Fascia consigliata:**  
**Scuola secondaria di primo grado**

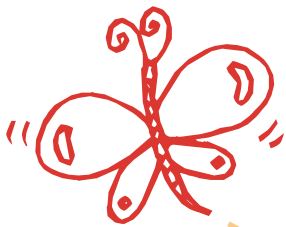
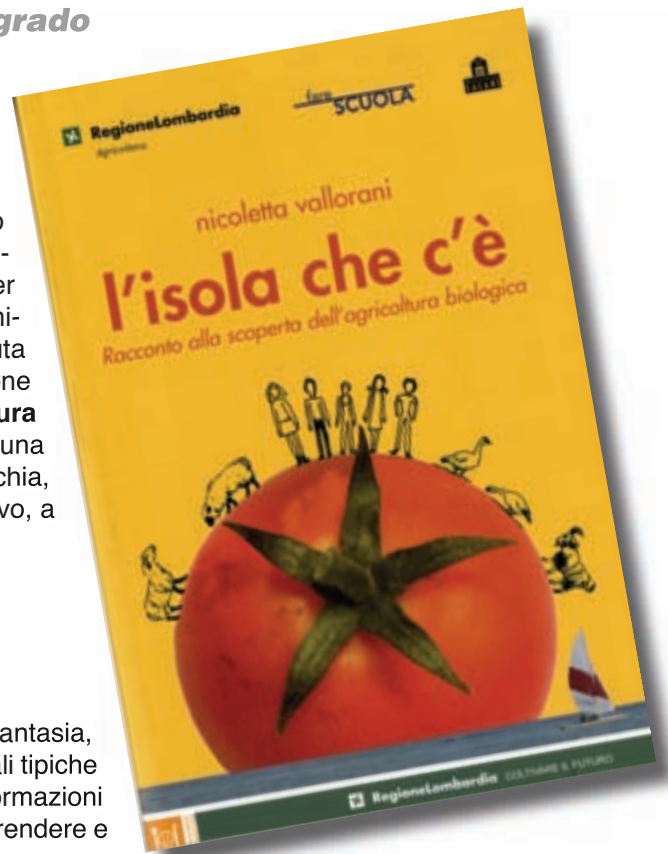
## **Imparare con la narrativa**

L'isola che c'è è un vero e proprio romanzo breve che può a ragion veduta inserirsi nelle biblioteche, sugli scaffali di letteratura per ragazzi. Le avventure dei giovani protagonisti, capitati per caso su un'isola sconosciuta in seguito ad un naufragio, sono l'occasione per scoprire l'isola e, con essa, **l'agricoltura biologica**, perché 'coltivare biologico' è una scelta culturale da molti considerata di nicchia, ma che propone un modo a volte alternativo, a volte complementare, di fare agricoltura.

## **Innamorarsi del biologico**

Il testo ha il merito di coniugare avventura, fantasia, emozioni e dinamiche di relazione personali tipiche della preadolescenza (e non solo) con informazioni e nozioni scientifiche adeguate a far comprendere e conoscere l'agricoltura biologica.

I protagonisti provano l'esperienza, sempre difficile, di interagire con un modo di essere diverso dal proprio contesto e dalle proprie consuetudini. L'esperienza diretta, vissuta in prima persona e accompagnata da emozioni e sentimenti rende più vicina e vera la conoscenza. Così i ragazzi si innamorano anche dell'agricoltura biologica, tanto da desiderare di tradurre l'esperienza in memoria per se stessi e per gli altri.



# Tutti i colori dell'agricoltura

**Fascia consigliata:**  
**Scuola primaria**

## ***Un viaggio nelle quattro stagioni***

Il testo accompagna infatti i bambini attraverso le quattro stagioni partendo dall'autunno, periodo che coincide con la prima fase dell'attività scolastica e in cui, nella tradizione contadina delle nostre regioni, si comincia la preparazione del terreno per la semina dei cereali autunno-vernini.

## ***Una guida speciale: Tino il contadino!***

Ad accompagnare i giovani lettori attraverso il mondo rurale, un personaggio che di campagna ne capisce: Tino il contadino. Sarà lui, infatti, a guidarli attraverso il mondo rurale, descrivendo con dovizia di particolari il mutare del paesaggio agreste nel corso dell'anno e le diverse attività che i contadini svolgono nelle quattro stagioni. Molte, inoltre, le immagini e i disegni che corredano la descrizione di tutto ciò che attiene all'attività in fattoria (l'allevamento degli animali, la preparazione di salami e formaggi, ecc).

## ***L'AGRICOLTURA e altre meravigliose scoperte***

Il lavoro della natura e il lavoro del contadino si intrecciano in ritmi in cui l'inevitabile e necessaria fatica dell'uomo si coniuga con il trascorrere dei giorni, con il clima, con gli ecosistemi ricchi di diverse e varie specie animali e vegetali. L'agricoltura diventa l'occasione per scoprire alleanze e lotte che costituiscono l'essenza della vita sul pianeta, per comprendere la bellezza e la straordinarietà del creato in un mondo, quello rurale, che ad un occhio distratto appare statico se confrontato con la frenesia del mondo tecnologico, ma che in realtà è ricco di azione, movimento e piani di vita che si svolgono durante lo scorrere delle stagioni.

## ***E dalla campagna tanti spunti multidisciplinari***

Il testo contiene schede, esercizi e disegni che si prestano ad un suo utilizzo nelle diverse discipline scolastiche, dalla grammatica alle scienze. Un testo estremamente didattico, quindi di grande utilità per i docenti pur restando un libro dedicato ai bambini, concepito a loro misura e nel rispetto dei loro ritmi.



# Topino Pino

**Fascia consigliata:  
Scuola dell'infanzia  
e Scuola primaria**

***E imparare diventa una magica  
avventura***

Come accade ad Alice nel romanzo di Lewis Carroll, anche Topino Pino si addormenta e al risveglio si ritrova in un mondo a lui sconosciuto. Sogno o realtà? Entrambi, poiché a Pino è concessa l'opportunità di un viaggio 'fantastico' nella solida e concreta realtà dell'agricoltura.

Tante informazioni gustando la lettura...  
un'esperienza indimenticabile!

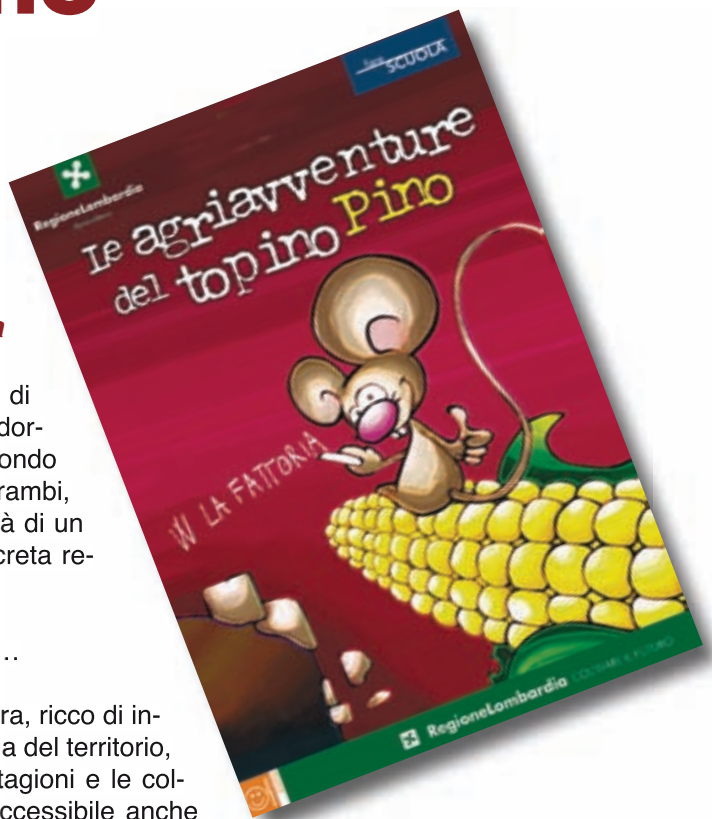
Un racconto fresco, leggero nella lettura, ricco di informazioni e nozioni tra scienza e storia del territorio, un percorso tra l'avvicinarsi delle stagioni e le colture ad esse correlate. Il tutto reso accessibile anche ai più piccoli grazie alla scelta di un linguaggio facile e immediato.

- > montagna e collina con i loro habitat;
- > campi coltivati e filari di viti;
- > l'orto con i suoi misteri
- > l'incredibile vita della comunità delle api e gli animali della fattoria;
- > la scoperta delle aziende agricole

***Da lettori a protagonisti***

Un libro da leggere ai bambini della scuola dell'infanzia e da far leggere ai bambini della scuola primaria, che offre l'occasione.

- > di costruire piccoli percorsi di drammatizzazione di cui i bambini possono essere protagonisti,
- > di cantare e recitare filastrocche,
- > di disegnare e colorare (grazie alle schede didattiche destinate ai più piccini, che raffigurano i momenti salienti del viaggio di Topino Pino),
- > di imparare come le api fanno il miele e come gli uomini fanno il vino: un po' di scienza e un po' di agri-economia... con simpatia.





# Fattorie didattiche della Lombardia

**Fascia consigliata:**

**dalla Scuola dell'infanzia alla Scuola secondaria di 1° grado.**

## **Il supporto didattico diventa informatico**

In una società in cui la tecnologia ha un ruolo evidente non si potevano trascurare supporti di tipo informatico come questo, composto da due CD: una guida delle fattorie didattiche della regione Lombardia opportunamente suddivise per province e una serie di supporti didattici rivolti a studenti di fascia di età diversa, proponibili per le scuole dell'infanzia fino alle secondarie di 1° grado.

### 1° CD

> **“La guida alle fattorie”** è assolutamente completa e dettagliata e riporta non solo i nominativi di tutte le fattorie e aziende agricole associate alla rete di fattorie didattiche, con relativi indirizzi e recapiti ma anche tutti i servizi che le stesse offrono.

### 2° CD

Kit educativo che raccoglie **differenti materiali didattici**, ciascuno dei quali si rivolge al proprio target mediante i linguaggi e gli stili visivi ad esso più familiari.

Il Cd Rom si presenta costituito da **due percorsi educativi distinti**, dedicati entrambi al sistema rurale della Regione Lombardia ma **differenziati a seconda dell'età dei destinatari**:



> i bambini **dai 4 agli 8 anni** possono avvicinarsi al mondo agricolo lombardo mediante **“Il gioco dei piccoli agricoltori”**, **divertente multimediale** che conduce, avvalendosi della componente ludica, alla **conoscenza** dei prodotti agro-alimentari, della loro origine e lavorazione e delle caratteristiche del territorio che li origina.

Dedicati ai più piccoli sono, inoltre, interessanti **materiali didattici**, per conoscere e vivere la campagna, la sua fauna e le sue colture. Simpatiche illustrazioni, testi sintetici e chiari e divertenti esercizi mirati si fondono, conferendo ad esse una **notevole efficacia educativa**.



> i ragazzi **dai 9 ai 12 anni** hanno a disposizione **tre distinti percorsi edu-creativi**:

- **“Alla ricerca della Bioarca”**

kit composto da **quattro aree contenutistiche**, offre l'opportunità di analizzare, in modo coinvolgente ed esaustivo, le diverse sfaccettature e i molteplici aspetti del **metodo biologico**, soffermandosi attentamente sul rapporto tra agricoltura, allevamento e sostenibilità ambientale. **Animazioni, giochi edu-interrativi ed approfondimenti nozionistici** si alternano, conducendo alla scoperta del variegato mondo del biologico e della biodiversità.



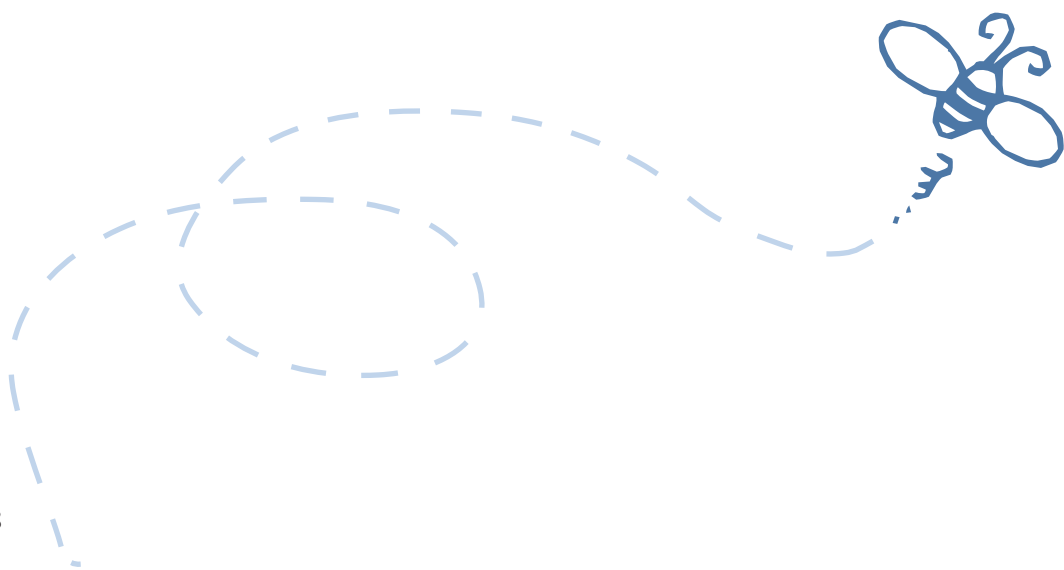
- **“Fattorie con Piacere”**

kit finalizzato all'educazione e alla sensibilizzazione sul tema **dell'agricoltura lombarda**, delle sue **tradizioni e peculiarità odierne**. Strumento interattivo, dall'approccio comunicativo innovativo, che vuole **stimolare l'interesse** dei giovani fruitori e generare in loro maggiore coscienza della **ricchezza e vitalità che caratterizza il mondo rurale della nostra Regione**. Lo strumento offre un **quadro esaustivo** del settore primario lombardo attraverso quattro differenti sezioni didattiche: un affascinante **art video** introduttivo, un dettagliato **approfondimento nozionistico**, un divertente **quiz educativo** ed, infine, una **proposta laboratoriale** che fonde tradizione ed estro creativo.

- **“Agri-Labyrinth”**

**edu-game interattivo**, si presenta come un virtuale percorso “ad ostacoli” che invita i ragazzi a **mettere alla prova** le proprie conoscenze agricole, aiutando così un simpatico personaggio ad uscire dal campo di granoturco nel quale è intrappolato. Lo studente che risponde correttamente a più quesiti può fregiarsi del titolo “miglior imprenditore agricolo” del gruppo.

***Una mappa delle fattorie e tanti giochi semplici per imparare divertendosi e per verificare le proprie conoscenze su tematiche riguardanti il mondo rurale. Provare per credere!***



# KIT: LA NOSTRA AGRICOLTURA



**Fascia consigliata:  
Scuole di ogni ordine e grado**

***Lombardia rurale: un mondo da conoscere***  
***Il manuale ha l'intento di fornire in maniera chiara e dettagliata tutte le delucidazioni essenziali a conoscere e capire il settore rurale in Lombardia. I destinatari-fruitori sono insegnanti e studenti delle scuole di ogni ordine e grado, ai quali il manuale assegna sezioni e materiali specificamente dedicati:***

### ***Materiali per il docente:***

consente di attingere rapidamente ed efficacemente a nozioni di provata esattezza al fine di strutturare percorsi didattici per i propri studenti con

- > descrizione delle filiere del territorio
- > informazioni sulle qualità nutrizionali dei prodotti alimentari
- > indicazioni o sulla lettura delle etichette dei prodotti confezionati
- > descrizione degli habitat che caratterizzano il paesaggio rurale lombardo
- > tipologie di parchi presenti nella regione.

Sono altresì proposte alcune schede-tipo finalizzate a verificare il livello di apprendimento degli studenti. Il manuale riporta inoltre moduli di apprendimento in cui sono suggeriti possibili percorsi interdisciplinari e riferimenti a documenti nazionali.

### ***Materiale per gli studenti***

Al passo coi tempi, il kit contiene un sussidio informatico che riporta i contenuti principali presenti nei sussidi cartacei, affiancato da giochi interattivi tutti da scoprire.

La sezione dedicata agli studenti ha inoltre una duplice fruizione:

- > Collettiva: attraverso un 'quadernone' rivolto all'intera classe, da usarsi tutti insieme, per stimolare al senso della condivisione del lavoro e degli spazi da gestire in comune
- > Individuale: con taccuini da assegnare singolarmente a ciascun alunno, contenenti spunti didattici, stimoli a riflettere e spazi personali in cui riportare commenti, sensazioni, emozioni



# Box Un kit didattico ricco, multi-disciplinare e interattivo!

Nel kit **LA NOSTRA AGRICOLTURA** trovate:

- 1) un manuale rivolto ai docenti, diviso in due parti principali:
  - > la prima volta a presentare il paesaggio rurale e le principali filiere alimentari e non alimentari che caratterizzano l'agricoltura della regione Lombardia;
  - > la seconda relativa al ruolo di tutela dell'ambiente spettante al mondo agricolo;
- 2) un 'quadernone' didattico per la classe, in cui sono presentati suggerimenti e spunti, corredati da vere e proprie schede didattiche interdisciplinari per lo svolgimento di un'attività didattica finalizzata a meglio far conoscere la realtà dell'agricoltura;
- 3) un taccuino didattico per ogni alunno ad uso strettamente personale, imperniato sul mondo rurale;
- 4) un CD-ROM contenente un gioco interattivo che consente di conoscere l'agricoltura lombarda grazie ad un viaggio creativo attraverso gli ambienti e i paesaggi della nostra regione, la presentazione dei diversi mestieri legati all'agricoltura e dei prodotti che dall'attività agricola derivano;
- 5) un testo che riporta informazioni ed indirizzi delle aziende agricole lombarde e dei servizi che esse offrono alla comunità.



### ***Un progetto per mangiare sano grazie a frutta e verdura***

Ricercatori ed esperti della nutrizione di tutti i paesi industrializzati sono da anni in prima fila per promuovere la diffusione di abitudini alimentari più sane, che includano il consumo di prodotti dotati di elevate proprietà contro le malattie degenerative, come frutta e verdura.

Raccogliendo questo appello, la Regione Lombardia-Direzione Regionale Agricoltura, in accordo con l'ufficio scolastico per la Lombardia, al grido di "Più frutta, più verdura!" ripropone ORTOCIRCUITO, progetto nato nel 2005, rivolto alle scuole e finalizzato alla realizzazione di iniziative di Educazione Alimentare specificamente destinate a promuovere tra bambini e ragazzi la conoscenza e il consumo di ortaggi e frutta.

### ***Stimolare sensi, emozioni e curiosità***

L'incidenza negativa risultante dall'insufficiente presenza di questi alimenti nella dieta alimentare dei nostri ragazzi è ampiamente evidenziata dai risultati delle ricerche svolte negli ultimi anni su numerosi campioni di bambini in età scolare (il 4% dei minori italiani tra i 6 e i 13 anni è obeso e il 20% in sovrappeso). Dalle esperienze passate si è appreso che per contrastare efficacemente questa tendenza bisogna agire con strategie miranti al coinvolgimento sinergico di tutti i soggetti interessati e utilizzando strumenti di comunicazione che stimolino curiosità e agiscano sul piano sensoriale ed emotivo.

### ***Cambiare abitudini***

Ponendosi come obiettivo un cambiamento di abitudini alimentari, la sfida di ORTOCIRCUITO consiste proprio nell'attuare una duplice azione: da una parte, la programmazione di attività didattiche e ricreative interdisciplinari da proporre in ambito scolastico e di offerte formative per operatori e insegnanti, dall'altra la creazione di sinergie operative tra soggetti pubblici e privati atte a costruire un circuito virtuoso entro cui favorire distribuzione, reperibilità e consumo di frutta e ortaggi.

### ***Programmi differenziati e creativi***

Per quanto concerne le attività previste nel progetto, esse si differenziano per fasce d'età, dalla scuola dell'infanzia a quella secondaria di secondo grado, e si formulano se-

condo criteri che privilegiano un approccio creativo, trasversale rispetto alle varie discipline scolastiche e presuppone un coinvolgimento dei sensi e delle emozioni. In altre parole un modo di conoscere questi prodotti dell'agricoltura che ne esplori sensorialmente la bontà, i profumi, il colore e la ricchezza nutrizionale e culturale.

Il programma, oltre che essere integrato con sussidi didattici ad hoc, prevede infatti laboratori, visite guidate ai mercati ortofrutticoli di zona e alle aziende agricole produttrici di ortofrutta e, per quest'anno scolastico, il concorso **'PIU' GUSTO A SCUOLA CON ORTOCIRCUITO'**

La giostra dei sapori è pronta a partire.  
Altro giro,  
altro gusto!



# Più gusto a scuola con ortocircuito

## Perché e come partecipare

L'importanza di frutta e verdura nell'alimentazione quotidiana non è mai sufficientemente sottolineata. Si tratta realmente di alimenti indispensabili alla costruzione di un equilibrio fisiologico che è irrinunciabile premessa per una vita sana. E' per questo che il consumo di frutta e verdura costituisce, da diversi anni, un obiettivo prioritario nei progetti di educazione alimentare realizzati nelle scuole e fortemente supportati dalle istituzioni sia locali che nazionali. In particolare, Regione Lombardia – Direzione Generale Agricoltura, dal 2005, con il progetto "Ortocircuito. Frutta e verdura. Altro giro, altro gusto" intende avvicinare le giovani generazioni al consumo consapevole di frutta e verdura. Il concorso **PIU' GUSTO A SCUOLA CON ORTOCIRCUITO** nasce quindi col fine di avvicinare le giovani generazioni a frutta e verdura non soltanto come alimenti buoni da mangiare perché ricchi di vitamine e sali minerali ma in quanto pillole di cultura buone da pensare, da conoscere, da usare e da giocare.

### Destinatari

Al Concorso possono iscriversi tutte le classi delle scuole primarie della regione Lombardia, sia statali sia paritarie, che intendono realizzare percorsi interdisciplinari legati alla frutta e alla verdura o, in alternativa, che hanno già sviluppato, durante l'anno scolastico in corso e, quindi, anche prima della pubblicazione del presente bando, attività didattiche finalizzate al raggiungimento degli obiettivi atti a favorire un rapporto emotivo e consapevole con i prodotti ortofrutticoli.

### Termine di partecipazione

La scadenza del concorso è prevista per fine 2009. Il materiale realizzato dalle scuole potrà essere spedito a mezzo postale o con corriere o direttamente a mano durante tutta la durata del concorso al seguente indirizzo:

**Vannini Editrice, Sezione Didatur  
via Mandolossa 117/A, 25064 Gussago (BS)**

La partecipazione al concorso implica, da parte di ogni classe concorrente, l'accettazione incondizionata di tutte le norme del concorso e, al fine di responsabilizzare i ragazzi alla conoscenza dell'importanza del consumo di frutta e verdura, la sottoscrizione dello 'Statuto del buon consumatore di frutta e verdura'.

### Ammissibilità e modalità di partecipazione

La partecipazione al concorso è gratuita. Ogni classe potrà presentare un elaborato. Più classi potranno comunque presentare un unico prodotto se realizzato durante attività extracurricolari.

### Supporto alle classi

A tutte le classi partecipanti sarà spedita una cartella contenente circa 32 schede didattiche realizzate ad hoc che potranno accompagnare con spunti interdisciplinari il lavoro dei docenti e dei ragazzi.

### Premi

Le classi partecipanti potranno reperire informazioni relative al concorso al seguente sito [www.buonalombardia.it](http://www.buonalombardia.it)

# Kit Didattico: Più gusto a scuola con ortocircuito

**Fascia consigliata:**  
**Scuola primaria**

Si inserisce nell'ambito del progetto *Ortocircuito*, un kit per all'insegna di frutta e verdura per fornire spunti agli insegnanti della scuola primaria per partecipare all'omonimo concorso, ma possiede anche una propria validità al di là del concorso.

## **Non il solito kit**

Grazie alla presenza di un simpatico personaggio che accompagna lo sfogliare delle pagine: l'elfo di ortolandia, si entra in un mondo intriso di magia. Una "storia infinita ortofruitticola".

## **Una zuppa di cultura**

Il Kit contiene un testo per docenti con spunti interdisciplinari, delle schede didattiche e un gioco dell'orto.

### *- Il testo con spunti interdisciplinari*

Una raccolta di saggi che offrono alcuni spunti interdisciplinari. Con allegria, con stimolo alla riflessione anche su noi stessi, con un po' di logica, con liberazione della fantasia, tra fiabe e miti, calcoli matematici e teorie scientifiche, canti e dipinti, viaggi intorno al mondo e all'interno delle stagioni...

### *- Le schede*

Ogni scheda riprende gli approfondimenti presentati nel testo e propone una serie di attività tra "il serio e il faceto", a tema. Frutta e verdura per fare di conto, per rispolverare l'inglese, per studiare un po' di botanica, per esplorare altri continenti e viaggiare nel tempo fino all'antica Roma o con Cristoforo Colombo sulla Santa Maria, per realizzare qualche ricetta, per risolvere cruciverba, per rileggere le fiabe che hanno accompagnato l'infanzia dei nostri nonni. Insomma, per seminare cultura a tutto tondo dentro i nostri cervelli e soprattutto nei nostri cuori. Con l'intento gustoso di addentare un gambo di sedano magari ricordarci di Tutankamon o di assaporare una variegata macedonia con il pensiero volto a Alessandro il Macedone!

### *- Il gioco*

Un poster con quarantanove caselle per imparare giocando! Ogni casella riporta un proverbio o un detto o un'immagine o una metafora o una nozione o una curiosità accompagnata da un'indicazione di attività da svolgere o semplicemente da un quesito a cui rispondere. Un gioco in cui la risposta non è sempre immediata, ma può richiedere tempo e attenzione, in sintonia con l'idea di ritmo della natura. Il sapere/sapere si coltiva e richiede cure, amore e ...tempo, appunto.



# ora felice

## racconta la tua merenda

### *Inventarsi un 'fuori pasto' gustoso e divertente*

Si tratta di un'iniziativa in cui i **veri protagonisti sono gli adolescenti**: realizzatori di genuine merende, per sé e per i loro compagni un po' più giovani, che partono dalla loro stessa creatività per poi raggiungere l'obiettivo di:

- > **Mangiare sano e con gusto**
- > **Recuperare rapporto con il cibo**
- > **Esprimere la propria creatività**

Il progetto si basa infatti su una didattica 'child to child' che prevede il coinvolgimento degli studenti degli **istituti ad indirizzo alberghiero**, ai quali spetta il compito di educare, con simpatia e gusto, gli studenti della **scuola secondaria di primo grado** ad un'abitudine alimentare più sana, senza per questo rinunciare al gusto.

### *A quale scopo?*

E' noto che durante l'adolescenza alcune criticità del comportamento alimentare legate ai modelli di consumo dei paesi industrializzati possono accentuarsi, in sincronia con i profondi mutamenti psicologici e fisiologici tipici dell'età. Così proprio questo periodo di conflitti e contraddizioni, in cui la tendenza all'autonomia e al cambiamento si sovrappongono spesso all'esigenza di aggregazione e di emulazione fra coetanei (da cui derivano alcune mode alimentari non sempre salutari) è decisivo per l'acquisizione di abitudini alimentari sostenibili sia per la salute, sia per l'ambiente.

Dunque, sotto l'occhio attento dei propri docenti, ma in grande autonomia, gli studenti delle scuole alberghiere e gli aspiranti cuochi dei centri di formazione professionale, il cui futuro lavoro consiste per sua stessa natura nella diffusione di una cultura alimentare, sono chiamati ad inventare merende sane ed appetibili da sottoporre al giudizio di compagni più giovani.

### *Dialogo e sinergie*

La peculiarità del progetto, che lo rende in un certo qual modo unico, è nel dialogo interscolastico tra istituti di ogni ordine e grado che avviene, non solo attraverso i docenti, ma anche attraverso gli studenti. Un'ulteriore singolarità è la creazione di sinergie con il mondo della produzione agricola, elemento chiave di tutto il percorso. Alcuni produttori locali qualificati e legati agli ingredienti protagonisti delle merende sono perciò coinvolti direttamente e chiamati a portare la loro esperienza in classe.

### *Percorsi di formazione e un concorso*

La realizzazione del progetto ha previsto momenti di formazione comune tra i soggetti coinvolti la cui tappa ultima è stata la partecipazione al concorso *Racconta la tua merenda*, per stimolare i ragazzi a elaborare strumenti di comunicazione adatti ai giovani di altre scuole. Gli elaborati prodotti dalle classi vincitrici e le ricette frutto della creatività dei giovani chef sono disponibili sul sito [www.buonalombardia.it](http://www.buonalombardia.it).

### *E per il futuro?*

Per rimanere aggiornati sui progetti in corso, concorsi e pubblicazioni consulta il sito: [www.buonalombardia.it](http://www.buonalombardia.it)



# www.buonalombardia.it

## *Informare, educare e dialogare... 'on-line'*

In un'epoca in cui tutti gli aspetti della vita quotidiana sono pervasi dall'onda mediatica di radio, TV e Internet, l'utilizzo di mezzi di comunicazione tecnologici, in grado di raggiungere velocemente vari bacini di utenza è diventato ormai prioritario.

Anche in questo caso, l'agricoltura si rivela come realtà dinamica, in grado di coniugare tradizione e modernità più di qualunque altro settore dell'economia.

Il sito [www.buonalombardia.it](http://www.buonalombardia.it) rappresenta esattamente questa qualità e si propone come un punto di riferimento facilmente accessibile, un luogo di ritrovo, di scambio culturale, di identificazione e riconoscimento rispetto a tematiche connesse all'agricoltura e all'alimentazione.

Buonalombardia è una vera e propria 'stazione' ricevente ed emittente di iniziative, spunti, indicazioni e approfondimenti rivolti, in particolare, a docenti, studenti e genitori.

## *Che cosa possiamo trovare sul sito?*

- 1) Proposte e informazioni relative a progetti di educazione alimentare dedicati alle scuole (dalla scuola dell'infanzia fino alla secondaria di secondo grado) e spazi specificamente dedicati a insegnanti, genitori e giovani (vedi box);
- 2) informazioni relative ai prodotti tipici dell'agricoltura lombarda, (qualità, processo produttivo, le filiere, come leggere un'etichetta, cosa è un marchio di qualità, come riconoscere la qualità), tutte scaricabili dal sito;
- 3) servizi messi a disposizione delle imprese agroalimentari, ovvero 'vetrine' dove presentare la propria azienda, i prodotti, iniziative e attività, e facilitare i contatti con cittadini, consumatori, scuole;
- 4) itinerari agro-turistici a tema; ovvero percorsi che si snodano attraverso aziende, incluse fattorie didattiche, dove la degustazione di prodotti tipici si accompagna alla conoscenza delle risorse e tradizioni del mondo rurale;
- 5) informazioni su aziende e consorzi aperti alla compravendita di prodotti alimentari;
- 6) informazioni su eventi e news dal mondo Agricolo.
- 7) tre differenti tipologie di newsletter periodiche (Consumatori, Educazione Alimentare e Servizi alle imprese) con tutte le novità e gli appuntamenti di Buonalombardia!





## **Spazio Insegnanti – per formarsi e proporre**

### **Per te insegnante ...**

Progetti, formazione, materiale didattico da scaricare o da richiedere e spunti vari per progettare la propria didattica sul tema dell'alimentazione.

### **In classe parliamo di ...**

Come fare il ricettario di classe, comprendere i meccanismi della pubblicità, cosa sono i coloranti...solo alcuni esempi delle attività didattiche che trovate in questa sezione espressamente ideata per creare un vero curriculum di educazione alimentare...

### **Oggi cuciniamo a scuola**

Indicazioni, suggerimenti e ricette 'ad hoc' per creare una cucina laboratorio e condurre in piena sicurezza esperienze di cucinismo con gli alunni

### **La banca delle idee**

Spunti per affrontare il progetto di Educazione Alimentare dai risultati dei progetti dei colleghi nelle scuole della Lombardia. Disegni, fotografie, filastrocche di centinaia di bambini che hanno fatto Educazione Alimentare.

### **Materiali didattici**

Libri, opuscoli, guide da richiedere e/o scaricare per arricchire la biblioteca di classe: per imparare a costruire l'orto, affrontare il tema dell'attività fisica e l'alimentazione, ricettari spiritosi, le schede delle fattorie didattiche, le agriavventure del Topino Pino, e tanti altri colori dell'agricoltura...

## **Spazio Genitori - per dialogare e condividere con i figli**

### **In Famiglia**

E' soltanto una questione di gusto? Una riflessione sul senso dell'educazione alimentare, anche in famiglia.

### **Parliamo di ...**

Un genitore deve essere, più degli altri, un consumatore attento: fare la spesa tutti i giorni, con prodotti di qualità, buoni e sicuri, ma anche insegnare ai figli come e quanto nutrirsi, mantenere saldo il legame con la natura e i cicli produttivi...Ecco allora qualche consiglio...

### **Le buone idee**

Come portare ogni giorno l'educazione alimentare in famiglia grazie a una serie di articoli e approfondimenti sulle più importanti tematiche: di educazione alimentare.

### **Cuciniamo insieme**

La cucina: un laboratorio dove, complici l'acqua e il fuoco, si mescolano magicamente profumi, sapori e consistenze... Ecco alcune ricette da fare a quattro mani per coinvolgere anche i bimbi nella preparazione dei pasti.

### **Leggiamo insieme**

Materiali, supporti multimediali e guide pratiche per capire l'educazione alimentare e acquisire gli strumenti per trasmettere ai bambini il valore della terra, dei suoi frutti e del rapporto tra cibo, corpo e benessere

## Spazio Giovani - per giocare e apprendere

### Qui si parla di ... Te!

Poche, semplici regole per star bene

### Perché non provi...

Idee per giochi, esperimenti, invenzioni, costruzioni. Da fare soli, con gli amici o con mamma e papà

### Gioca con noi!

Giochi ghiotti, allegri, colorati per esplorare l'UNIVERSO ALIMENTARE, imparando i segreti per fare ogni giorno il pieno di salute ed energia!

### Oggi cucino io

La CUCINA non è solo la stanza dove stanno il frigo e la dispensa. Ricette creative per diventare SPERIMENTATORI

DI CIBO!

### A scuola dal maestro contadino

Un'introduzione a quanto si può apprendere visitando un'azienda agricola, ovvero la Fattoria Didattica. E inoltre schede informative, aggiornate mensilmente, sulle principali attività che si svolgono in fattoria (l'allevamento di animali, produzione di miele, formaggio, salumi...)

### Questo lo abbiamo fatto noi

Contiene foto, disegni e collage fatti da bambini e ragazzi delle scuole di tutta la Lombardia... Consiglio: entra e sbircia il lavoro degli altri!

*... ricevi comodamente nella tua casella mail la Newsletter con tutte le novità di Educazione Alimentare della Regione Lombardia : registrati su [www.buonalombardia.it](http://www.buonalombardia.it)*

The screenshot displays the homepage of the 'Buona Lombardia' website, which is dedicated to food education. The header features the logo 'BUONA Lombardia' and the tagline 'educazione alimentare'. Below the header, there is a navigation menu with categories like 'LA SCUOLA DEL CIBO', 'ESPERIMENTI', 'A PROPOSITO DI...', 'COSA BILLO È IN PORTATA', 'DALLE SCUOLE', and 'UNA FOLIA'. The main content area is divided into several sections:

- SPAZIO GIOVANI**: A section for children's activities, including a 'QUESTO LO ABBIAMO FATTO NOI' section with a photo of children, and a 'LEGGIAMO INSIEME' section with a cartoon illustration of a child reading.
- LA SCUOLA DEL MAESTRO CONTADINO**: A section about farm visits, featuring a cartoon of a farmer and a child.
- DI CIBO**: A section about food, with a cartoon of a child holding a piece of food.
- SPAZIO GENITORI**: A section for parents, with a cartoon of a parent and child.
- SPAZIO INSEGNANTI**: A section for teachers, with a cartoon of a teacher and students.
- NEWSLETTER**: A registration form for the newsletter, with a 'iscrivi' button.

The website uses a warm, orange and yellow color palette and includes various illustrations of children and food items to make the content engaging for its target audience.



# LE FATTORIE DIDATTICHE

## **Il mondo agricolo: un patrimonio di conoscenze**

La conoscenza dell'ambiente e il rispetto della natura, l'incontro con il mondo rurale, la vita nelle fattorie e nelle aziende agricole, i cicli di crescita delle piante e dei cereali, le tecniche di caseificazione e di produzione dei cibi di vario genere, le abitudini di alcuni animali e la riscoperta delle tradizioni del mondo agricolo rappresentano un patrimonio che oggi è a disposizione della scuola con vere e proprie unità di apprendimento dal carattere pluridisciplinare e trasversale

## **Territorio = Identità**

La scuola dell'autonomia, che intende progettare la sua identità attraverso un forte radicamento dei contesti territoriali, promuovendo la componente locale del curriculum e l'incontro con le attività, le culture e i prodotti del territorio, le tradizioni, il paesaggio naturale e urbano, il mondo rurale diventa un autentico percorso di formazione che promuove attività di ricerca, scoperta, scambio e turismo eco-compatibile facilitando sia la scoperta delle diverse culture sia una nuova consapevolezza delle proprie radici.

## **La fattoria didattica, laboratorio di esperienze**

Le esperienze in campo e i laboratori in fattoria diventano quindi elementi integranti di un unico progetto di didattica partecipata e di una costruzione di saperi compartecipata e responsabile. Partendo da queste considerazioni la Regione Lombardia, nell'ambito del progetto di Educazione Alimentare, propone, a diverse tipologie di utenti, un percorso di conoscenza o di esperienza legate al mondo rurale.

Attualmente sono più di 160 le aziende agricole con diverso indirizzo produttivo che rispondono a precisi requisiti di qualità e che da anni ospitano scolaresche. L'esperienza in azienda è strettamente collegata ai percorsi di educazione alimentare poiché la fattoria didattica consente di conoscere l'origine dei prodotti e le filiere agroalimentari, educando ad un consumo consapevole.

## **Un approccio 'attivo'**

Nelle fattorie didattiche sono gli stessi agricoltori che illustrano ai ragazzi l'origine dei prodotti che consumiamo e la vita degli animali, stimolando lo spirito critico e la curiosità.

L'approccio metodologico privilegiato è quello attivo che consente un contatto diretto ed esperienziale alla conoscenza dei saperi.

Le diverse realtà agricole che i ragazzi hanno l'opportunità di visitare offrono un quadro molto ampio delle attività produttive presenti sul territorio: si va da percorsi di trasformazione dei prodotti agroalimentari a quelli prettamente zootecnici, da quelli ortofrutticoli e florovivaistici a quelli di riscoperta delle tradizioni locali.

La fattoria didattica non è quindi solo un luogo dove vengono mostrate delle cose ma un laboratorio attivo in grado di stimolare i ragazzi all'apprendimento attraverso le osservazioni, il contatto diretto, l'ascolto e l'assaggio, in un contesto accogliente e ricco di stimoli ed emozioni.

**CdRom Guida alle Fattorie Didattiche della Lombardia-  
Cd Rom Risorse didattiche**



*"Le Fattorie Didattiche della Lombardia" (ed. 2008-2009)*

Utile guida alla scoperta delle **oltre 160 aziende agricole ed agrituristiche** della nostra Regione, impegnate in attività educative e formative, dedicate agli studenti e alle loro famiglie. Giunto alla sesta edizione, questo Cd-Rom presenta al pubblico la **Rete di Qualità della Regione Lombardia** che consolida, di anno in anno, il suo successo, confermandosi sempre più **ampia e ricca nell'offerta**. Nel Cd Rom è possibile consultare un **elenco dettagliato delle aziende coinvolte**, suddiviso nelle 12 province lombarde: Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova, Milano, Monza-Brianza, Pavia, Sondrio e Varese. Ciascuna realtà è delineata all'interno di una **singola scheda informativa**, corredata da un'interessante gallery fotografica.

Vengono, inoltre, fornite **indicazioni utili alla visita** presso una delle fattorie didattiche.

Ogni anno, solitamente l'ultima domenica di settembre le Fattorie Didattiche aprono al grande pubblico e organizzano l'attività didattica per gruppi e famiglie.

Sul sito **www.buonalombardia**, di anno in anno, si trova l'elenco delle Fattorie che aderiscono.



# LE PROVINCE: ELENCO

## PROVINCIA DI BERGAMO

### Settore Agricoltura Caccia e Pesca

Via F.lli Calvi, 10 - 24122 (BG)

tel. 035 387421 - fax. 035 387424

**fattorie.didattiche@provincia.bergamo.it**

## PROVINCIA DI BRESCIA

### Settore Agricoltura

Villa Barboglio

V.le Bornata, 65 - 25123 (BS)

tel. 030 3749055

fax. 030 3749016

**carre4@provincia.brescia.it**

## PROVINCIA DI COMO

### Settore Agricoltura

Via Sirtori, 5 - 22100 (CO)

tel. 031 2755510 - 031 2755526

fax. 031 2755549

**tommaso.latis@provincia.como.it**

**antonella.mameli@provincia.como.it**

## PROVINCIA DI CREMONA

### Settore Agricoltura Caccia e Pesca

Via Dante, 136 - 26100 (CR)

tel. 0372 406616 - fax. 0372 406626

**ssa@provincia.cremona.it**

## PROVINCIA DI LECCO

### Settore Att.tà Economiche - Serv. Agricoltura

Corso Matteotti, 3 - 23900 (LC)

tel. 0341 295517 - fax. 0341 295501

**francesco.mazzeo@provincia.lecco.it**

**antonella.denti@provincia.lecco.it**

## PROVINCIA DI LODI

### Settore Agricoltura e Ambiente Rurale

Via Haussmann, 7 - 26900 (LO)

tel. 0371 442461 - 0371 442469

fax. 0371 439237

**stefano.rancati@provincia.lodi.it**

**antonella.ponzellini@provincia.lodi.it**

## PROVINCIA DI MANTOVA

### Settore Agricoltura e Attività Produttive

Via Don Maraglio,4 - 46100 (MN)

tel. 0376 401814 - fax. 0376 401869

**agricoltura1@provincia.mantova.it**

**prodottitipici@provincia.mantova.it**

## PROVINCIA DI MILANO

### Servizio Agricoltura

V.le Piceno, 60 - 20129 (MI)

tel. 02 77403329/3079 - fax. 02 77403324

**ed.alimentare@provincia.milano.it**

**a.bocciarelli@provincia.milano.it**

## PROVINCIA DI PAVIA

### Settore Politiche Agric.le, Faunistiche e Naturalistiche

Via Taramelli, 2 - 27100 (PV)

tel. 0382 597776 - fax. 0382 597888

**mariangela.fancello@provincia.pv.it**

## PROVINCIA DI SONDRIO

### Settore Agricoltura

Via Trieste, 8 - 23100 (SO)

tel. 0342 531621 - fax. 0342 210585

**flavia.paroli@provincia.so.it**

## PROVINCIA DI VARESE

### Settore Agricoltura e Gestione Faunistica e Commercio

Pizza Libertà, 1 - 21100 (VA)

tel. 0332 252206 - fax. 0332 252201

**mautieri@provincia.va.it**



**Regione Lombardia**

*Agricoltura*

Spett. le  
Regione Lombardia  
Direzione Agricoltura  
Struttura Promozione Prodotti  
Via Pola, 12  
24124 – Milano

Fax 02.6765.8056  
promozione\_prodotti@regione.lombardia.it

**OGGETTO: Richiesta di Materiale Didattico**

Il/La Sottoscritto/a .....  
Docente della scuola.....  
di.....Via .....  
C.A.P.....tel.....fax.....  
e-mail .....

CHIEDE

Di ricevere il seguente materiale:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Cordiali Saluti

Firma

.....

**Informativa privacy**

Ai sensi dell'Art. 13 del D. Lgs. 196/2003 recante disposizioni a tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento di dati personali, La informiamo che i dati da Lei forniti saranno trattati mediante strumenti informatici e manuali nel pieno rispetto di tale Legge e successivi decreti e regolamenti.

I dati verranno utilizzati solo a fini informativi e promozionali sull'attività didattica della DG Agricoltura – Regione Lombardia.

In relazione ai predetti trattamenti potrà esercitare tutti i diritti di cui all'Art.7 del D. Lgs.196/03.



**Regione Lombardia**

*Agricoltura*

DG Agricoltura

U.O. Sistemi Informativi, Promozione e Sussidiarietà

Via Pola 12, 20124 Milano

maria\_teresa\_besana@regione.lombardia.it

tel. 02-67658041

Tutte le info sui progetti didattici li trovi su:  
[www.buonalombardia.it](http://www.buonalombardia.it)