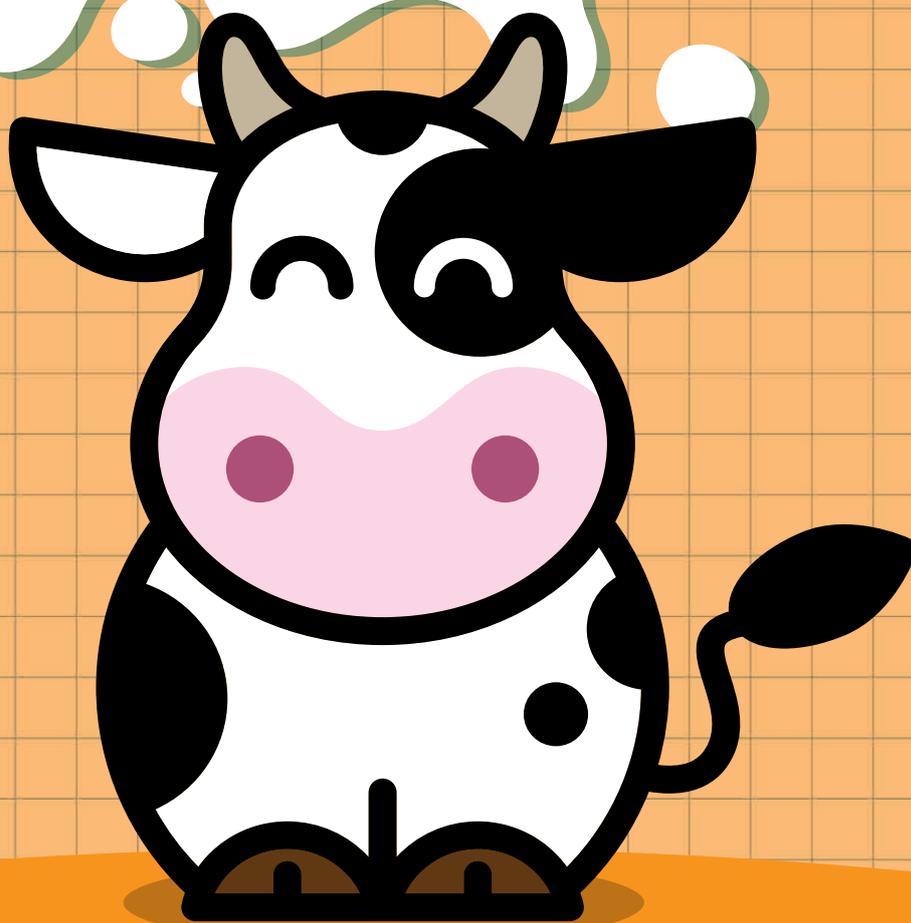


A
**SCUOLA
DI LATTE**

PROGETTO DI EDUCAZIONE
ALIMENTARE



LA FILIERA DEL LATTE:
TERRITORIO E SOSTENIBILITÀ

QUADERNO DIDATTICO

La filiera del latte: territorio e sostenibilità è il terzo quaderno didattico per gli alunni della collana di "A scuola di latte", il progetto di educazione alimentare promosso da Trevalli e da Latte Cigno.

Attraverso le pagine del quaderno, ripercorreremo gli argomenti principali che caratterizzano la filiera del latte (dal pascolo, dalla stalla... alla tavola), i prodotti tipici locali e i tanti temi relativi alla sostenibilità ambientale (la filiera corta, la stagionalità, la lotta allo spreco alimentare, il riuso e il riciclaggio).

Il quaderno è stato pensato per favorire l'apprendimento attraverso la proposta di attività pratiche da fare in classe, a casa, o anche all'esterno: alla latteria o al supermercato.

Un quaderno che gli alunni potranno usare a scuola e a casa, sia in autonomia sia con l'ausilio degli adulti, per studiare, per approfondire, per giocare e divertirsi. In particolare, i docenti troveranno numerosi spunti per organizzare intere lezioni basandosi sugli argomenti trattati. La filiera del latte, i prodotti tipici locali e la sostenibilità ambientale sono le tre sezioni in cui si divide il quaderno. Ciascuna sezione è suddivisa in argomenti che sono affrontati sia dal punto di vista descrittivo, con approfondimenti e curiosità, sia da un punto di vista per così dire pratico con giochi, indovinelli e attività da svolgere.

Poiché si impara anche facendo, l'invito è quello di esercitarsi per esempio a riconoscere i diversi formaggi o i diversi latticini oppure, andando nei luoghi di produzione e di vendita, per intervistare i vari attori della filiera produttiva. E, ancora, giochi enigmistici, test per riconoscere le qualità organolettiche dei diversi derivati del latte, consigli per evitare sprechi e per riutilizzare le confezioni.

Un mondo, anzi un settore davvero pieno di curiosità da scoprire grazie al progetto "A scuola di latte" che da questa edizione si avvale della collaborazione della Fondazione Lega del Filo d'Oro per raggiungere e coinvolgere attivamente un sempre maggior numero di ragazzi. E siccome il lavoro e tutto il sapere che c'è dietro al quaderno didattico è il frutto di dieci anni di attività con le scuole primarie delle regioni Marche e Abruzzo, nelle ultime pagine del quaderno sono riportati alcuni degli elaborati prodotti nel corso di questi anni da alcune delle scuole che con entusiasmo e fiducia hanno aderito al progetto.

Il quaderno didattico completa la vasta costellazione di strumenti didattico-educativi che "A scuola di latte" ha strutturato nel tempo. Perciò, gli insegnanti potranno avvalersi del sito, delle schede didattiche e dei video tutorial per svolgere sempre nuove e interessanti proposte formative per i propri studenti.

Non ci resta che augurare a tutti buon lavoro e buon divertimento a nome di Trevalli e di Latte Cigno.

CREDITI

Redazione a cura di **Ri.Nova Soc. Coop**

Progetto grafico **Omnia Comunicazione**

Stampa **gennaio 2025**



INDICE

LA FILIERA DEL LATTE pag. 2

Dal pascolo, dalla stalla... alla tavola 6

I PRODOTTI TIPICI E CERTIFICATI pag. 12

Le certificazioni 14

I PAT Prodotti Alimentari Tradizionali 16

SOSTENIBILITA', FILIERA CORTA, LOTTA ALLO SPRECO E RIUSO pag. 20

Sostenibilità ambientale 22

Prodotti locali e di stagione 22

Lotta allo spreco alimentare 22

Riciclaggio 23

CONTINUA A GIOCARE pag. 26

LA FILIERA DEL LATTE

DAL PASCOLO, DALLA STALLA... ALLA TAVOLA

Prima di arrivare sulla tua tavola, pronti per essere consumati, il latte e i suoi derivati sono sottoposti a una lunga serie di attività, la cosiddetta **filiera del latte**.

In questo capitolo scoprirai le principali tappe della filiera.



Il latte è un alimento sano ed è prodotto dalle mucche, per la maggior parte, e da altri mammiferi quali pecore, capre, asine e bufale. Le mucche, o vacche, in estate brucano erba fresca, erbe selvatiche (presenti nelle aree di pascolo) e foraggio e respirano aria pura, mentre in inverno si alimentano con fieno, raccolto ed essiccato nei mesi più caldi, e altri alimenti naturali.

Una mucca produce circa 25-30 litri di latte al giorno. Per fare questo si ciba di circa 60 kg di foraggio (erba fresca, fieno, erbe selvatiche, ...) e beve almeno 80 litri d'acqua.

Un prodotto sano e di qualità dipende sia dal benessere e dalla salute degli animali stessi sia dall'accuratezza dei trattamenti a cui è sottoposto.



Il latte **Trevalli-Cooperlat** è ottenuto dalla mungitura di animali italiani, allevati in aziende accuratamente selezionate e costantemente monitorati per garantire il benessere degli animali e l'alta qualità dei prodotti.

Prima di arrivare nel frigorifero di casa o nel bicchiere, pronto per essere bevuto a colazione o a merenda, il latte deve essere sottoposto a tutta una serie di attività e trattamenti, la cosiddetta filiera del latte. Di seguito le principali tappe del viaggio del latte dai pascoli al tavolo delle nostre cucine:



ALLEVAMENTO: avviene nella stalla, soprattutto in inverno, o all'aperto, nei pascoli, nelle stagioni più calde. L'allevatore si occupa della nutrizione, del controllo e del benessere delle mucche.

MUNGITURA: nella stalla o in strutture appositamente allestite le mucche vengono munte con sistemi meccanici e automatici che simulano la poppata dei vitellini. La mungitura avviene due volte al giorno, alla mattina e alla sera, e tutti i giorni.

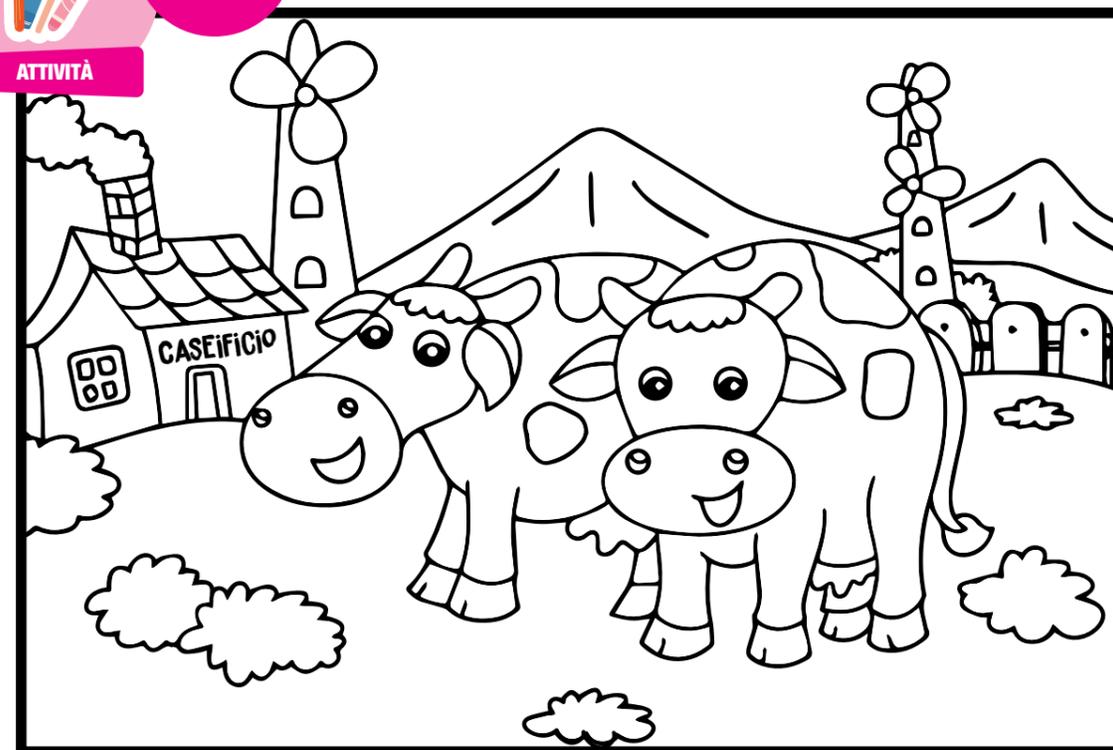


FILTRATURA: serve per bloccare qualsiasi sostanza solida (fieno, terra, peli, ...) che può inquinare il latte. La filtratura avviene nel passaggio dalla mungitrice alle cisterne di stoccaggio, transitando attraverso filtri a maglie sempre più sottili.

REFRIGERAZIONE: il latte, munto e filtrato, viene immagazzinato in cisterne refrigerate (temperatura 4°C) per evitare la proliferazione di microrganismi. Da questo momento, ad eccezione di qualche breve fase di lavorazione in cui è riscaldato, è molto importante mantenere la catena del freddo per garantire la conservazione del latte e delle sue caratteristiche organolettiche.

RACCOLTA DEL LATTE: una volta al giorno un "camion cisterna" si reca nelle varie stalle per raccogliere il latte prodotto.

TRASPORTO AI CENTRI DI RACCOLTA DEL LATTE: la centrale del latte o il caseificio sono le strutture dove viene raccolto tutto il latte raccolto dalle stalle associate e dove viene lavorato prima di essere imbottigliato o trasformato in yogurt, burro, panna, mozzarella, formaggio, ...



ANALISI: appena arrivato ai centri di raccolta, dalla cisterna vengono prelevati alcuni campioni di latte per effettuare le analisi di controllo necessarie a verificare che il latte sia sano e genuino.

PASTORIZZAZIONE: è il procedimento più importante della lavorazione del latte e serve ad eliminare tutti i microrganismi patogeni e tossici. Il latte, in 15 secondi, viene portato da 4°C a 75°C e poi raffreddato di nuovo a 4°C in pochi minuti. I microrganismi non resistono a questo brusco shock termico che così sono uccisi o resi innocui.

Dopo la pastorizzazione il latte può già essere pronto per il confezionamento oppure può subire altri trattamenti per ottenere le diverse tipologie disponibili sul mercato di latte e dei suoi derivati.



IMBOTTIGLIAMENTO: dopo la sola pastorizzazione o in seguito ad altre lavorazioni, il latte è pronto per essere consumato e, grazie a moderni macchinari, viene introdotto all'interno dei contenitori (Tetrapak o bottiglie di vetro o plastica) subito.

CONFEZIONAMENTO: una volta pronti, ed eventualmente stagionati, yogurt, panna, burro e formaggi vengono confezionati in appositi contenitori o proposti in forme di diversa forma e dimensioni.



DISTRIBUZIONE: il latte e i suoi derivati vengono, infine, trasportati e consegnati ai punti vendita (supermercati, negozi, ...), utilizzando mezzi refrigerati per garantire il mantenimento della catena del freddo, che li espongono nei propri espositori pronti per la vendita.

CONSERVAZIONE: una volta acquistati il latte e i suoi derivati vanno conservati nel frigorifero di casa, pronti per il consumo!!!



- **Scrematura:** per ridurre la percentuale di grassi o per produrre panna e burro,
- **Microfiltrazione o sterilizzazione:** per aumentare il tempo di conservazione,
- **Delattosazione:** per eliminare il lattosio e rendere il latte più digeribile,
- **Aromatizzazione e/o arricchimento:** per aggiungere sostanze utili al benessere umano (calcio, ferro, vitamine, ...) o per renderlo di sapore più gradevole ai più giovani (per esempio il cacao o vaniglia),
- **Fermentazione:** per ottenere lo yogurt,
- **Coagulazione:** dovuta all'aggiunta di caglio, un insieme di enzimi, per produrre i vari tipi di formaggi,
- **Salatura e stagionatura:** soprattutto per i formaggi, per ottenere le caratteristiche ottimali per il loro consumo e per garantirne la conservazione.



SCOPRI LE PAROLE

Microrganismi patogeni: sono agenti biologici responsabili dell'insorgenza della condizione di malattia nell'organismo ospite, per questo gli alimenti che li contengono, o che contengono le loro tossine, rappresentano un rischio per la salute del consumatore.



APPROFONDISCI

LA FILIERA DEL LATTE DALLA STALLA AL TUO TAVOLO DA PRANZO:

AIUTA IL CASARO A FARE ARRIVARE I SUOI PRODOTTI A CASA TUA!

Refrigerazione

Cuoci a 150°C

Aggiunta di sale

Trasporto ai centri raccolta

Distribuzione

Lavorazione e imbottigliamento

PS: SE SBAGLI ATTIVITÀ NON ARRIVI ALLA FINE DEL PERCORSO.

ATTIVITÀ PRATICHE DA REALIZZARE CON IL CONTRIBUTO DEGLI ADULTI (INSEGNATI, FAMILIARI)

ATTIVITÀ 1

Animali, persone, macchinari, ambienti, quanto lavoro c'è dietro a un bicchiere di latte o a una fetta di formaggio?

Cerca, con l'aiuto di un adulto, **immagini** che raffigurano le diverse fasi della filiera per produrre latte, formaggio e latticini.

Prova a mettere in ordine le immagini nel rispetto della filiera produttiva. Una volta ordinate, se sei in classe, prova a spiegare agli altri compagni il significato delle carte e a motivare l'ordine dato. I tuoi compagni possono proporti modifiche dell'ordine delle immagini, motivando le loro proposte di variazione.



Di seguito alcuni esempi di immagini:

- **persone impiegate per produrre latte e latticini:** agricoltore, allevatore, pastore, casaro, autista del camion cisterna per la raccolta del latte, addetto al controllo qualità, tecnico di laboratorio, operai, autista del camion per la consegna dei prodotti, venditore, negoziante, responsabile marketing,
- **macchinari utili alla produzione:** mungitrice automatica, filtratrice, camion cisterna, refrigeratrice (frigorifero), imbottigliatrice, confezionatrice, pastorizzatrice, scrematrice, sterilizzatrice, fermentatrice,
- **luoghi dove si svolge la filiera del latte:** fattoria, stalla, allevamento/pascolo, caseificio, punto di raccolta del latte,



ATTIVITÀ 2

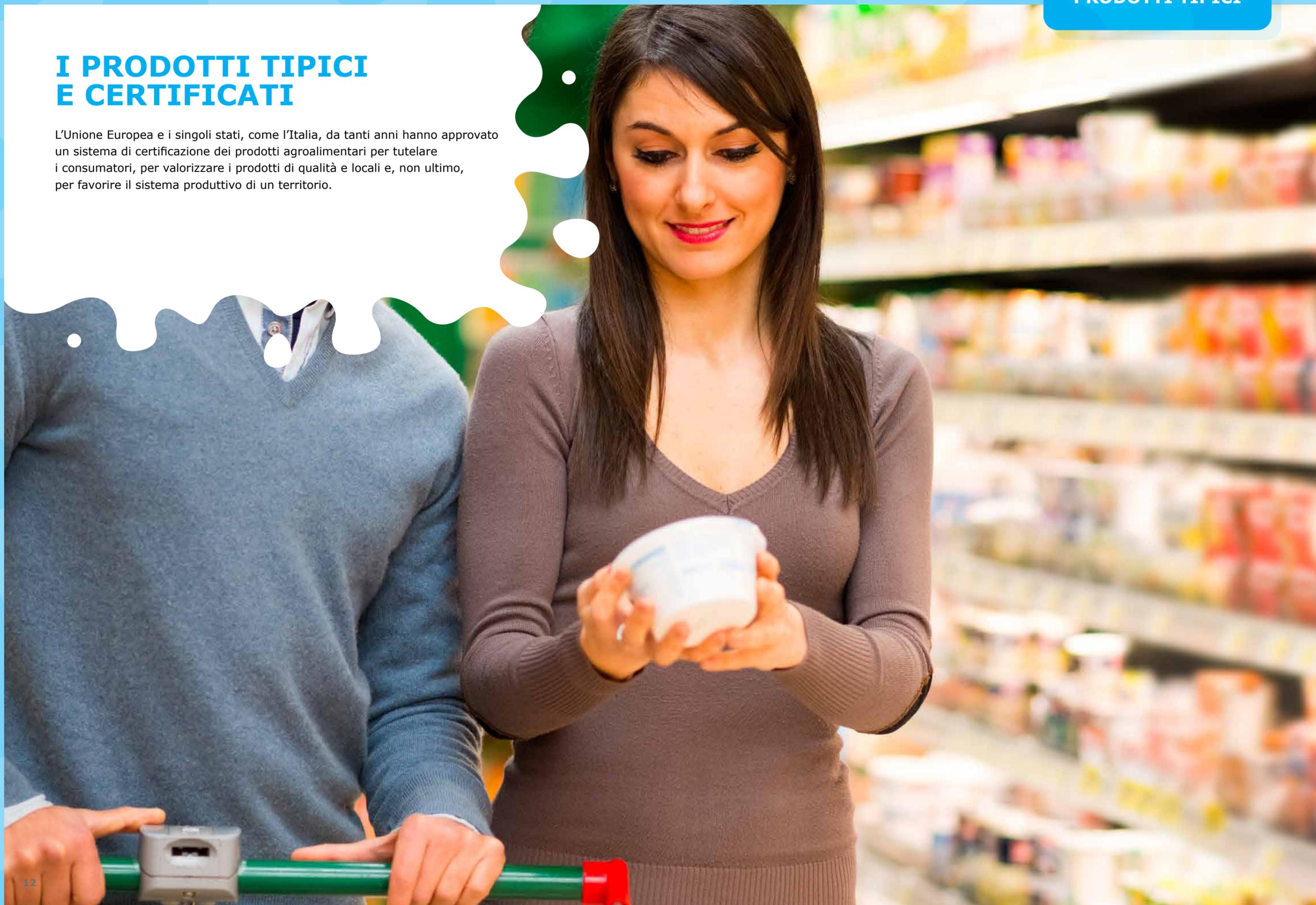
Partendo da un vasetto di yogurt, da un bicchiere di latte o da una fetta di formaggio (che hai mangiato durante i pasti, a scuola, in mensa o a casa) prova a riflettere su quante persone e quante attività sono servite per produrlo.

Prova a disegnare la fase della produzione o una persona impiegata nella filiera che per te può essere la più importante.

In questo spazio puoi scrivere o disegnare le principali informazioni ottenute sulla filiera del latte

I PRODOTTI TIPICI E CERTIFICATI

L'Unione Europea e i singoli stati, come l'Italia, da tanti anni hanno approvato un sistema di certificazione dei prodotti agroalimentari per tutelare i consumatori, per valorizzare i prodotti di qualità e locali e, non ultimo, per favorire il sistema produttivo di un territorio.



I PRODOTTI TIPICI E CERTIFICATI

L'Unione europea dai primi anni Novanta tutela e valorizza le produzioni agroalimentari tipiche locali, derivate da tecniche di lavorazione legate alla tradizione, alla storia e alla professionalità degli operatori.

L'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari certificati riconosciuti dall'Unione Europea, una dimostrazione della qualità delle produzioni e del forte legame che le lega al territorio di origine.

La **certificazione**, inoltre, favorisce il sistema produttivo e l'economia del territorio; tutela l'ambiente, salvaguarda gli ecosistemi e la biodiversità e, non ultimo, prevede marchi uguali in tutti i Paesi membri.

Grazie alla certificazione comunitaria e al rispetto di specifici **disciplinari di produzione** si danno maggiori garanzie ai consumatori. La tracciabilità e la sicurezza alimentare risultano più elevate rispetto agli altri prodotti.

Nel corso degli anni, l'Italia, con lo scopo di censire e conservare il patrimonio gastronomico locale, ha recepito le diverse norme dell'Unione Europea.

QUESTE LE PRINCIPALI CERTIFICAZIONI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI:

- **DOP - Denominazione di Origine Protetta:** il marchio identifica un prodotto la cui produzione, trasformazione ed elaborazione ha luogo in un'area geografica delimitata e riconosce il legame univoco e specifico tra prodotto e territorio (clima, metodo produttivo, tradizioni, ...).
- **IGP - Indicazione Geografica Protetta:** per questi prodotti è sufficiente che una sola delle fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione avvenga nell'area geografica definita e delimitata; il legame con il territorio, in questo caso, è minore, ma pur sempre presente.
- **STG - Specialità Tradizionale Garantita:** tale denominazione non fa riferimento a un'origine geografica, ma è riservata a una "ricetta" (con materie prime, composizione e produzione tradizionali) radicata nel territorio e consolidata nel tempo.
- **PAT - Prodotto Agroalimentare Tradizionale:** sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo (oltre i 25 anni) e omogenee in tutto il territorio interessato.
- **Prodotto locale:** è un'indicazione facoltativa che indica un prodotto che fa parte della cultura e della gastronomia locale, ma che non è incluso fra i PAT per l'esiguità della produzione oppure per la mancanza di disciplinari di produzione.
- **Prodotto di montagna:** è una indicazione facoltativa che può essere utilizzata per i prodotti agroalimentari (materie prime e prodotti trasformati), che provengono da zone di montagna. Gli animali devono essere allevati in zone di montagna per tutta la loro vita o per almeno gli ultimi due terzi della vita; anche la produzione /trasformazione deve avvenire in tale zona.



SCOPRI LE PAROLE

Ogni zona ha i propri formaggi e latticini tipici; ogni prodotto ha le proprie caratteristiche distintive, derivate sia dalle tecniche e dal periodo di produzione, sia dalle proprietà e dagli aromi del latte (dovuti alle particolari essenze disponibili nei pascoli).

Nelle regioni Abruzzo e Marche sono presenti i seguenti prodotti certificati:



CASCIOTTA D'URBINO DOP

- **Zona di produzione:** Provincia di Pesaro-Urbino e parte della Provincia di Rimini
- **Descrizione:** formaggio grasso a pasta molle e semicotta, è prodotto con latte ovino (70-80%) e vaccino (30-20%)
- **Aspetto:** forma con diametro di 12-16 cm e altezza di 5-7 cm, crosta sottile di colore giallo paglierino e pasta molle biancastra
- **Sapore:** dolce
- **Note:** estremamente duttile in cucina, può essere utilizzata tal quale (spesso accompagnata a frutta caramellata, miele o salse) o come ingrediente

FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO DOP

- **Zona di produzione:** tutte le province della Regione Marche e province di Forlì-Cesena, Rimini e Ravenna
- **Descrizione:** formaggio a pasta dura o semidura, prodotto con latte intero ovino, vaccino o con una miscela dei due (20% ovino e 80% vaccino)
- **Aspetto:** forma irregolare, con crosta assente o molto sottile di colore dal bianco avorio al giallo paglierino, pasta semidura e friabile
- **Sapore:** gradevole, aromatico e lievemente piccante, molto variabile a seconda del latte utilizzato. Odore molto forte e persistente
- **Note:** dopo la prestagionatura in caseificio (da 60 a 240 giorni) viene inserito in sacchi di cotone e infossato nelle caratteristiche fosse di arenaria per ulteriori 80-100 giorni. Il formaggio è chiamato anche "Ambra di Talamello"



MOZZARELLA STG



- **Zona di produzione:** tradizionale del Italia Meridionale, è prodotta in tutte le regioni italiane
- **Descrizione:** formaggio molle a pasta filata, prodotto con latte vaccino
- **Aspetto:** forma sferoidale (eventualmente con testina), ovale, o a treccia. Crosta assente, è ricoperta da una sottile pellicola liscia e lucente; pasta molle, morbida ed elastica di colore bianco
- **Sapore:** delicato, leggermente acidulo. Odore delicato
- **Note:** può essere venduta solo se preconfezionata e all'interno del liquido di governo (acqua e sale)

Questi i PAT della **Regione Marche:**

- Cacio in forma di limone
- Caciotta
- Caciotta vaccina al caglio vegetale
- Caprino
- Caprino al latte di fico
- Cascio pecorino lievitato
- Pecorino fresco "a latte crudo"
- Casecc
- Formaggio in fossa
- Formaggio stagionato in fossa
- Pecorino
- Pecorino in botte
- Ravaggiolo
- Slattato
- Ricotta
- Ricotta Salata

Questi i PAT della **Regione Abruzzo:**

- Cacio di vacca bianca
- Caciotta di vacca
- Caciocavallo abruzzese
- Caciofiore aquilano
- Caciotta vaccina frentana
- Formaggio di vacca
- Casce d'vacc
- Caprino abruzzese
- Formaggi caprini abruzzesi
- Formaggi e Ricotta di stazzo
- Giuncata vaccina abruzzese
- Sprisciocca
- Giuncatella abruzzese
- Incanestrato di Castel del Monte
- Pecorino d'Abruzzo
- Pecorino di Atri
- Pecorino di Farindola
- Pecorino marchetto, Cacio marchetto
- Scamorza abruzzese
- Lattacciolo
- Latteruolo
- Latteruola
- Ricotta ovina di Arischia
- Ricotta co le ficore
- Ricotta stagionata di pecora
- Ricotta salata abruzzese



Pecorino dei Sibillini, Canestrato di Castel del Monte e Pecorino di Farindola sono **presidi Slow Food**. I presidi sono nati per sostenere le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, per valorizzare i territori, per recuperare antichi mestieri e tecniche di lavorazione.

SAI RICONOSCERE I PRODOTTI DERIVATI DAL LATTE?
Unisci con una freccia il nome del prodotto alla sua immagine



ATTIVITÀ



CACIOCAVALLO ABRUZZESE

CASCIOTTA D'URBINO

RAVIGGILO

MOZZARELLA

RICOTTA

CONOSCI ALTRI DERIVATI DEL LATTE?

.....

.....

.....

.....



ATTIVITÀ

TROVA L'INTRUSO!

In ogni riga barra con una x la risposta che non c'entra nulla con le altre due

<input type="checkbox"/> Casciotta d'Urbino	<input type="checkbox"/> Formaggio di Fossa di Sogliano	<input type="checkbox"/> Mozzarella
<input type="checkbox"/> Casciotta d'Urbino	<input type="checkbox"/> Caciocavallo abruzzese	<input type="checkbox"/> Ravaggiolo
<input type="checkbox"/> Pecorino di Farindola	<input type="checkbox"/> Pecorino dei Sibillini	<input type="checkbox"/> Pecorino Marcetto

ATTIVITÀ PRATICHE DA REALIZZARE CON IL CONTRIBUTO DEGLI ADULTI (INSEGNATI, FAMILIARI)

ATTIVITÀ 1

I **formaggi** hanno sapore, odore, aspetto molto diversi tra loro. Prova a ricordare i prodotti che mangi abitualmente a casa. Sono prodotti certificati? I loro nomi li hai trovati negli elenchi delle pagine precedenti?

• *Quanti e quali prodotti locali conosci?*

• *Quali di questi preferisci?*

• *Dove li acquistano normalmente i tuoi genitori?*

• *Sapore, odore, colore, consistenza sono sempre uguali o variano da un prodotto all'altro?*



ATTIVITÀ 2

Fatti aiutare da un adulto che deve acquistare due o tre tipologie diverse di derivati del latte e disporre su un piattino di plastica i diversi campioni.

Osservali, annusali e poi assaggiali con attenzione e prova a compilare la scheda sottostante.

	Che consistenza ha?	Che odore ha?	Che sapore ha?	Note particolari
Campione 1				
Campione 2				
Campione 3				

Quale ti piace di più? campione 1 campione 2 campione 3

Per quale motivo? _____

Hai già mangiato prodotti simili? SI NO



SOSTENIBILITÀ

FILIERA CORTA, LOTTA ALLO SPRECO E RIUSO

Sostenibilità ambientale, salvaguardia dell'ambiente, prodotti locali, stagionalità, spreco alimentare sono alcuni degli argomenti attorno ai quali negli ultimi anni si sta creando un notevole interesse.

In questo capitolo scoprirai cosa puoi fare anche tu per rendere il mondo migliore.

STOP ALLO SPRECO!



In questo capitolo trovi alcuni spunti per realizzare attività relative agli argomenti che in questi anni stanno riscuotendo molto interesse come la salvaguardia dell'ambiente, lo spreco, il riciclaggio.

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

"Sostenibile" è tutto ciò che soddisfa le esigenze del presente senza compromettere la capacità delle future generazioni di soddisfare le loro.

L'agricoltura, l'allevamento, la produzione per essere considerati "sostenibili" devono privilegiare i processi e le tecnologie che preservano l'ambiente e gli animali: rispetto dell'ambiente, vantaggi economici per gli agricoltori, benessere degli animali, miglioramento della qualità della vita sia degli agricoltori che dell'intera società, valorizzazione delle tradizioni del territorio.

PRODOTTI LOCALI E DI STAGIONE

Una garanzia ulteriore per i consumatori sono i prodotti locali e di stagione che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione o direttamente dallo stesso agricoltore o allevatore che li produce.

I cosiddetti "KM 0" sono alimenti che offrono una maggiore garanzia di freschezza e di stagionalità, valorizzano il legame con il territorio, i sapori tipici e le tradizioni gastronomiche e creano un rapporto diretto fra chi consuma e chi produce.



Come acquistarli? Recati direttamente presso le aziende produttive e i caseifici del tuo territorio oppure al negozio o al supermercato scegli sempre i prodotti locali e di qualità.

LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

Dietro a una goccia di latte o a un pezzo di formaggio c'è un mondo (persone che lo hanno prodotto, animali, ambiente, ...) che deve essere rispettato. Secondo gli ultimi dati, solo in Italia, **si buttano circa 16 miliardi di Euro di cibo** ancora commestibile. La sostenibilità ambientale passa anche attraverso la riduzione degli sprechi alimentari, cioè non sciupare o non buttare via il cibo.

A casa o a scuola mangia solo quello che ti va, non prendere più cibo di quello che puoi mangiare per evitare di doverlo cestinare. A colazione, a pranzo, a cena, a merenda metti nel piatto solo quello che ti va per non sprecarlo, quello che rimane puoi conservarlo in frigorifero e mangiarlo un'altra volta, ma attento alla scadenza, oppure puoi riutilizzarlo per creare nuove pietanze.

Un altro consiglio: fai insieme ai tuoi genitori una lista della spesa e cercate di rispettarla senza cedere ad acquisti in più.

Privilegiate sempre prodotti freschi, di stagione, oppure quelli con una scadenza il più lontana possibile. A scuola riponi nel porta-merenda quello che non riesci a mangiare e poi consumalo a casa nel pomeriggio.

Scadenza dei prodotti alimentari

Nelle etichette trovi sempre la scadenza! Le diciture non sono tutte uguali:

"Da consumare entro" indica la data (giorni/mese/anno) entro la quale un alimento è igienicamente idoneo al consumo, se conservato nelle corrette condizioni di conservazione

"Da consumarsi preferibilmente entro" indica un periodo di conservazione entro il quale l'alimento conserva le sue proprietà specifiche. Dopo tale data è ancora possibile consumare quel prodotto in tutta sicurezza purché sia stato conservato in condizioni adeguate.

Se non trovi la scadenza nella confezione? Alcuni prodotti come sale e zucchero non "scadono mai" perché, a causa della loro composizione, le loro proprietà si conservano per lunghissimo tempo.

ATTENZIONE

RICICLAGGIO

Dopo aver bevuto latte o yogurt o dopo aver mangiato un po' di formaggio, rimane la confezione!



Le confezioni vanno smaltite negli appositi contenitori della raccolta differenziata, ma attenzione alle regole che possono essere diverse da comune a comune. Per esempio:

- **il tetrapak** (il contenitore del latte) in alcuni comuni va conferito con la carta, mentre in altri con la plastica,
- **le lattine** in alcune zone vanno con la plastica e in altre con il vetro.

Se conferisci con attenzione imballaggi e confezioni, questi possono essere riciclati per produrne di nuovi. Le confezioni, inoltre, possono essere riutilizzate per creare nuovi oggetti, per dargli una seconda vita.

Di seguito alcuni consigli per una spesa ecosostenibile:

- *Acquista cibo locale e di stagione.*
- *Evita cibi precotti, preconfezionati o molto elaborati.*
- *Fai attenzione agli slogan pubblicitari, ai colori, alle promozioni e ai packaging di lusso o molto abbondanti e non necessari.*
- *Preferisci imballaggi di carta o di materiali compostabili.*
- *Riutilizza i contenitori che hai in casa per acquistare prodotti alla spina: detersivi per la casa, shampoo, ma anche cereali, pasta, legumi o farine.*
- *Preferisci i prodotti riutilizzabili e non quelli usa e getta in plastica: piatti, posate, tovagliette, contenitori.*

ATTENZIONE

ATTIVITÀ PRATICHE DA REALIZZARE CON IL CONTRIBUTO DEGLI ADULTI (INSEGNATI, FAMILIARI)

ATTIVITÀ 1: SPESA SOSTENIBILE AL SUPERMERCATO E/O IN FATTORIA

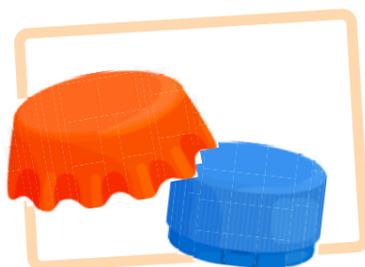
Questa attività è finalizzata allo sviluppo della responsabilità personale sia nei confronti dell'ambiente sia per un consumo più attento e responsabile.

La spesa è sostenibile se, insieme ai tuoi genitori scegliete più consapevolmente gli alimenti, in base a criteri di qualità ed ecosostenibilità, e non per suggestione pubblicitaria.

Recati con i tuoi genitori nel più vicino supermercato o negozio. Osservate tra gli scaffali i tanti prodotti alimentari confezionati (frutta e verdura fresca, latte, pasta, biscotti) e confrontate il nome commerciale, la marca, la provenienza e la data di scadenza. Acquistate ora i prodotti presenti nella lista della spesa cercando quelli più ecosostenibili (seguì i consigli per una spesa sostenibile a pagina 23).

ATTIVITÀ 2: RIUSO E RIUTILIZZO

Questa è una attività pratica in cui puoi esibire la tua inventiva e la tua manualità. Servono le bottiglie e i contenitori. Lavi e dopo averli asciugati dai libero sfogo alla tua fantasia e scopri quante cose puoi costruire. Di seguito alcuni esempi.

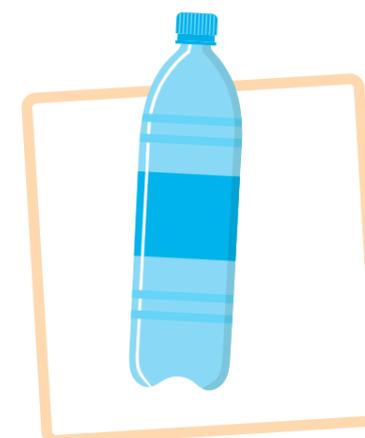


Con i **tappi di plastica** puoi creare:

- collane, fora i tappi e con un filo colorato uniscili;
- pupazzi o serpenti, come per le collane, ma puoi dargli le forme che vuoi;
- pedine per giocare a dama;
- ruote per le macchinine, unisci due tappi agli estremi di uno spiedino (o stuzzicadenti).;

Con i **cartoni del latte (tetrapak)** puoi costruire:

- nidi, casette e mangiatoie per gli uccelli, fai due fori, uno sopra l'altro, in una delle due facciate più ampie del cartone. Il foro superiore deve avere un diametro di qualche centimetro, quello inferiore deve essere piccolo quanto basta per fare passare un legnetto dove gli uccellini possano posarsi;
- barchette, taglia longitudinalmente la confezione, con degli spiedini e etichette di plastica puoi ottenere gli alberi e le vele;
- macchinine o camioncini, ritaglia i cartoni e dagli la forma che più ti piace, per le ruote puoi utilizzare i tappi;
- trenino, ritaglia i cartoni, apri i finestrini, per le ruote puoi utilizzare i tappi, unisci locomotiva e vagoni con corda o spago;
- ciotola da viaggio per i propri amici a quattro zampe, pieghevole e pronta all'uso, taglia uno dei lati lunghi della confezione, lasciano qualche cm vicino ai due lati più piccoli;
- salvadanaio, crea una piccola fessura su uno dei lati, da cui inserirai monete o banconote, aprendo il tappo puoi poi estrarle.



Dalle **bottiglie di plastica** puoi ottenere:

- portapenne o vasetti per coltivare le piante, taglia la bottiglia a metà per ottenere con la parte inferiore contenitori che possono avere diversi usi;
- birilli per giocare a bowling, riempi le bottiglie con un po' di sabbia o di acqua per evitare che cadano subito;
- macchinine, missili, aerei;
- nidi, casette e mangiatoie per gli uccelli o altri piccoli animali, procedi come per il tetrapak.

Con i **vasetti dello yogurt** puoi inventarti:

- portapenne;
- vasetti per coltivare piccole piante o piante grasse;
- birilli per il tiro al bersaglio, su ogni vasetto scrivi un numero, disponili a piramide e poi da distanza cerca di colpirli con una pallina di gomma, vinche che ottiene il punteggio più alto;
- telefono a fili, prendi due vasetti e collegali con uno spago molto lungo, tenendo il filo tirato prova a parlare dentro a un vasetto, l'amico dall'altra parte sente le tue parole;
- maracas, incolla insieme due vasetti di yogurt avendo precedentemente inserito sassolini, riso o sabbia; inizia a sbatterle a ritmo di musica.



Taglia, incolla, colora, ricopri, cerca in casa o a scuola altri materiali da riciclare (calzini vecchi, immagini ritagliate, carta da pacchi colorata, ...) per abbellire e decorare le tue opere attraverso il decoupage.

La mia "creazione"

COMPLETA

Prova a completare i QUADRATI DEL LATTE, per verificare quante cose hai imparato. In ogni quadrato trova la parola nascosta, una volta individuata, cancella le lettere e con quelle rimanenti scrivi la soluzione.

Puoi farti aiutare, metti alla prova i tuoi insegnanti o i genitori, zii, nonni.

I	C	A	S
L	O	I	C
T	T	A	L

M	O	Z	Z
L	E	R	A
L	A	A	T

T	T	A	T
O	E	E	B
C	I	R	U

T	R	E	V
I	L	L	A
O	N	O	!

SOLUZIONE (2,5,1,6)

Ringraziamo gli **insegnanti** che hanno aderito al nostro progetto e hanno partecipato con entusiasmo alle attività proposte, i **genitori** che hanno partecipato numerosi alle attività online e/o realizzate a casa e, soprattutto, gli **alunni** che hanno lavorato con tanto entusiasmo e dimostrando una grande creatività.

Se gli argomenti e le attività pratiche contenuti in questo libretto ti sono piaciuti, puoi trovare tanti altri contenuti e informazioni sul sito web e sui canali social del progetto:

Sito web

www.ascuoladilatte.it

Facebook

www.facebook.com/trevalli/

Youtube

bit.ly/3ZFHM3

playlist "A scuola di latte"



ELABORATI DEL CONCORSO

Sono circa 43.000 gli alunni che nel corso degli anni hanno partecipato al progetto "A scuola di latte", che nell'anno scolastico 2024/2025 è arrivato alla sua 11° edizione. Entusiasmo, curiosità e voglia di conoscere / approfondire sono state le protagoniste dei lavori che sono stati presentati nel corso degli anni dagli alunni, sapientemente guidati dai loro docenti.



"Power Cow. La potenza del latte"
Clas. 2°, 3° e 4°, Scuola Primaria "Marconi"
I.C. "R. Sanzio" Falconara Marittima (AN)
a.s. 2022/2023



"Se il latte berrai... un campione diventerai"
Clas. 2°A, Scuola Primaria "Alighieri"
I.C. "Ancona Nord" Ancona (AN)
a.s. 2022/2023



"La nostra mucca Marina"
Clas. 1° e 2°, Scuola Primaria "Marina"
I.C. di San Vito Chietino (CH)
a.s. 2022/2023



"Una mucca per amica" poesia rap
Tutte le classi della Scuola Primaria
I.C. "Sante di Rocco" Roccaraso (AQ)
a.s. 2022/2023



"Zafferino, il burro del bambino"
Clas. 1° A, Scuola Primaria "Madonna del Freddo"
I.C. "Chieti 2" Chieti (CH)
a.s. 2020/2021



"Lattosia"
Classe 1° U, Scuola Primaria "Piane Tenna"
I.C. di Sant'Elpidio a Mare (AP)
a.s. 2018/2019

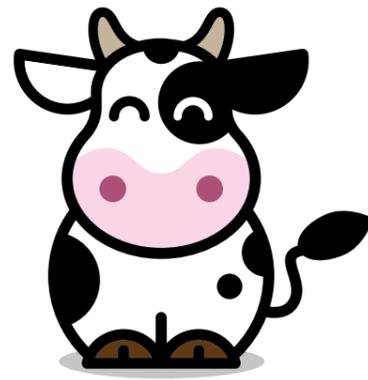
IN QUESTE PAGINE PUOI SCRIVERE, DISEGNARE, SCARABOCCHIARE, COLORARE. PER VEDERE COSA HAI IMPARATO DA QUESTO LIBRETTO!

SCRIVI

In questo spazio puoi scrivere cosa hai imparato, cosa ti ricordi o cosa ti è piaciuto di più.
Oppure puoi prendere appunti per ricordarti meglio le cose.

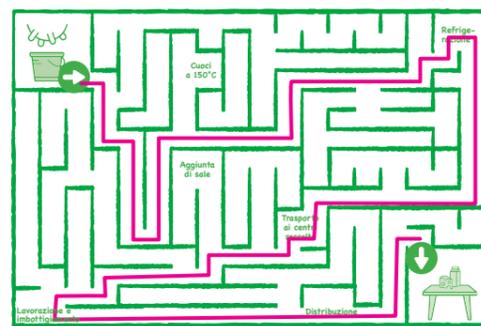
DISEGNA

In questo spazio puoi disegnare, colorare, scarabocchiare.
Disegna un tavolo apparecchiato con i tuoi prodotti preferiti fra quelli derivati dal latte.



SOLUZIONI DEI GIOCHI

Pagina 9



Pagina 17

SAI RICONOSCERE I PRODOTTI DERIVATI DAL LATTE?

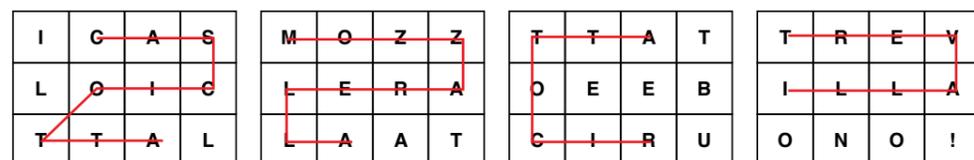


Pagina 17

TROVA L'INTRUSO! In ogni riga barra con una x la risposta che non c'entra nulla con le altre due

- Mozzarella** (non è DOP)
- Caciocavallo abruzzese** (non è un PAT delle Marche)
- Pecorino dei Sibillini** (non è un PAT delle Abruzzo)

Pagina 28



SOLUZIONE (2,5,1,6)



CIAO BAMBINE! CIAO BAMBINI! FACCIAMO INSIEME UN GIOCO...

Immaginate di essere avvolti in un abbraccio dalle persone della vostra famiglia. Anche se tenete gli occhi chiusi, chiusi, sentite lo stesso il dolce abbraccio di chi vi vuole bene, vero? Ora pensate al vostro cibo preferito: lo riconoscete anche solo dal delizioso profumo che emana, giusto? E se camminate scalzi nel prato, riuscite a sentire l'erba umida che vi solletica i piedi anche senza vederla, vero?

Quindi si riesce a "sentire" un'emozione e "vedere" il mondo anche con gli occhi chiusi. Noi lo possiamo fare per gioco ma ci sono bambini che non sentono, altri che non vedono e alcuni che non vedono e non sentono. Ma ugualmente anche loro possono giocare, esplorare il mondo e comunicare con gli altri!

Sono i piccoli ospiti della Lega del Filo d'Oro che anche senza la vista e l'udito, riescono a vivere le stesse esperienze che fate voi.

Ma adesso vi starete chiedendo: **che cosa è la Lega del Filo d'Oro?** Ve lo spiego subito: è una fondazione che aiuta i bambini con sordocità e le loro famiglie a vivere al meglio la loro vita. Qui, i bimbi possono imparare a "sentire" in modi speciali, usando gli altri tre sensi. Per esempio, possono riconoscere gli oggetti toccandoli, possono usare l'olfatto per percepire i differenti profumi, o ascoltare la musica grazie alle vibrazioni che produce un gioco musicale. Alla Lega del Filo d'Oro, ogni giorno vivono una nuova avventura che, pian piano, li porta fuori dal buio e dal silenzio.

Ma ora tocca a voi! Per farvi capire meglio come funziona, abbiamo preparato un'attività molto divertente! Siete pronti? Prendete la **CARD** che trovate nel quaderno e seguite le istruzioni! Con questo gioco impareremo che ogni bambina e bambino ha un modo unico di percepire la realtà e che tutti noi possiamo imparare a giocare insieme, utilizzando i nostri sensi, la nostra fantasia e la voglia di conoscere. Perché il mondo è meraviglioso in tutte le sue forme!



lega del filo d'oro

Questo quaderno è di:

Scuola:

Classe:



● mniacomunicazione