



Camera di Commercio  
Como

**PROVINCIA DI COMO**  
**SETTORE AGRICOLTURA E PESCA**  
**SERVIZIO ZOOTECCIA, PRODUZIONI VEGETALI, ALIMENTAZIONE**  
via Sirtori 5 - 22100 COMO - tel. 031 / 2755.511 - fax 031 / 2755.549

Prot. n.

Como,

**OGGETTO: Programma Provinciale di educazione alimentare, filiera corta e valorizzazione delle risorse del territorio - anno scolastico 2012/2013**

REALIZZATO IN COLLABORAZIONE CON:

**Regione Lombardia**  
**Direzione Generale Agricoltura**

Ministero dell'Istruzione,  
dell'Università e della Ricerca



Regione  
Lombardia

ASL Como

**PROVINCIA DI COMO**  
**Ecologia e Ambiente**

Il Settore Agricoltura e Pesca della Provincia di Como propone il Programma Provinciale di Educazione Alimentare per l'anno scolastico 2012/2013 inserito nell'ambito del Progetto Regionale di educazione alimentare "VERSO EXPO 2015" incentrato sul tema "Nutrire il pianeta, Energia per la vita".

L'educazione alimentare non è solo educazione nutrizionale, ma si inquadra in un contesto più ampio legato al vivere quotidiano della persona, della sua famiglia e della società in cui vive.

Il Programma proposto è l'insieme delle attività educative che vengono sviluppate a scuola ma anche in contesti extrascolastici, oltre a voler trasmettere i principi che favoriscano l'adozione di una corretta alimentazione, si propone di fornire una serie di informazioni relative alle filiere produttive dei diversi alimenti partendo dalla promozione della conoscenza e importanza dell'agricoltura, per poi passare al saper riconoscere i prodotti agroalimentari di qualità, informando anche sugli aspetti storici e culturali nell'ottica di "Expo 2015", fino ad arrivare alla promozione dell'educazione al gusto.

Inoltre il Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL di Como si occupa sul nostro territorio della promozione di stili di vita corretti con i seguenti interventi:

libretti informativi: mangiar sano per crescere bene, il pasto è servito?, tu lo sai quale pappa al bimbo dai?

Fornitura di disponibilità a tutti gli Enti responsabili della ristorazione collettiva per la revisione dei capitolati

Campagna informativa inviata a tutte le scuole unitamente al Programma di Educazione Alimentare relativa alle disposizioni in materia di attività sanitarie e socio sanitarie da adottare prima di intraprendere qualsiasi attività di manipolazione di alimenti

Installazione distributori snack salutari nelle sedi sanitarie e nelle scuole secondarie

Pareri e modifiche di menù scolastici e diete speciali

Front office giornaliero per tutte le problematiche nutrizionali

Gruppi di informazione per soggetti obesi/sovrappeso, familiari portatori di malattie neurologiche

In corso sorveglianza nutrizionale su adulti.

Per l'anno scolastico 2012/2013 verranno proposte le seguenti attività didattiche in collaborazione con Regione Lombardia – direzione Generale Agricoltura, con l'Ufficio Scolastico per la Lombardia di Como, con la Asl di Como, con la Camera di Commercio di Como e con il C.R.E.A. di Como:

**Prevedendo, come negli scorsi anni, un elevato numero di richieste di partecipazione, si precisa che le adesioni alle iniziative sono tutte a numero chiuso e saranno accolte in base all'ordine di arrivo.**

## **1. ATTIVITA' RIVOLTE ALLE SCUOLE ED AL PUBBLICO IN GENERE CON PARTECIPAZIONE GRATUITA A NUMERO CHIUSO**

### **PROGETTO SPRECHI ALIMENTARI SCUOLA PRIMARIA DI CAVALLASCA**

Il Progetto, che coinvolgerà l'intero plesso scolastico, nasce da una richiesta formulata dalle insegnanti che vorrebbero ridurre gli sprechi alimentari della mensa scolastica. Verrà proposto un incontro formativo di due ore dedicati agli insegnanti ai quali saranno forniti gli strumenti necessari ed adeguati per costruire autonomamente un progetto di educazione alimentare in classe, con una conseguente ricaduta delle informazioni sulle famiglie.

Successivamente verranno effettuati due incontri di due ore ciascuno da realizzarsi uno nella classe quarta e uno nella classe quinta.

Seguirà l'intervento del CREA in tutte le classi.

La partecipazione è gratuita.

Periodo indicativo: Novembre/dicembre 2012.

#### **ARGOMENTI:**

Incontro tenuto da un esperto del Servizio Alimentazione della Provincia di Como:

una sana e corretta alimentazione anche a scuola

Incontro tenuto da educatori del Centro C.R.E.A. della Provincia di Como :

Gli sprechi alimentari, l'accesso al cibo e il contenimento della produzione dei rifiuti.

Soggetti coinvolti: C.R.E.A. di Como Settore Ecologia e Ambiente

Destinatari: insegnanti e alunni della scuola primaria di Cavallasca

Obiettivi: sviluppare la conoscenza di una sana e corretta alimentazione, affrontare il tema dell'eccesso di cibo, fornire tutte le informazioni necessarie per evitare gli sprechi alimentari.

## **2. ATTIVITA' RIVOLTA ALLE CLASSI DA REALIZZARE C/O LA SCUOLA RICHIEDENTE (A NUMERO CHIUSO)**

Incontri rivolti agli studenti delle scuole pubbliche primarie e secondarie di primo grado organizzati per avvicinare gli alunni all'argomento "educazione alimentare".

Le tematiche che verranno affrontate saranno quelle previste dal programma e coerenti con gli obiettivi del percorso Verso EXPO 2015, personalizzabili a richiesta degli insegnanti interessati, previo accordo con l'esperto che effettuerà l'intervento. Potrà essere necessario utilizzare la cucina della scuola oppure il locale mensa o ambiente idoneo con acqua corrente.

Si precisa che le classi con un numero di alunni superiore a 28 dovranno essere suddivise in 2 gruppi; verranno invece accorpate in un solo gruppo le classi con circa 10 alunni. Ogni caso verrà comunque valutato singolarmente in accordo con l'insegnante referente.

Al fine di permettere ad un maggior numero di scuole di aderire alle nostre attività, ogni plesso scolastico potrà inviare adesioni per un totale di 10 classi. Ulteriori adesioni verranno valutate in base alla disponibilità. Sarà possibile scegliere uno solo dei seguenti moduli per classe e l'assegnazione sarà comunicata per iscritto alla segreteria dell'Istituto Comprensivo o della direzione didattica tramite posta elettronica.

Le attività nelle classi verranno effettuate indicativamente a partire dai mesi di gennaio/febbraio 2013.

## **MODULI REALIZZATI DALLA PROVINCIA DI COMO**

### **A - Lezione teorica in materia di Educazione Alimentare** (durata 1,5 ore)

#### **Moduli "Cibo, cultura e identità" (verso Expo 2015)**

**Destinatari: scuola primaria e secondaria di primo grado.**

1. L'importanza dell'agricoltura, la conoscenza delle fasi di produzione, la trasformazione ed il consumo dei prodotti destinati alla nostra alimentazione;
2. I prodotti di qualità, le loro caratteristiche e differenze: prodotti tipici, DOP e IGP, prodotti tradizionali, biologici e prodotti ottenuti da agricoltura integrata. La possibilità di inserimento nelle mense scolastiche;
3. Cibo e cultura – gli aspetti storici, culturali e sociali (il cibo nell'arte, nella poesia ecc).

*La partecipazione alle lezioni di questo modulo è ritenuta prioritaria. In caso di richieste superiori alla disponibilità verrà data precedenza alle scuole che hanno partecipato al corso regionale*

#### **Altri moduli opzionali**

**Destinatari: scuola primaria e secondaria di primo grado.**

4. Conoscere gli alimenti, le caratteristiche nutrizionali, la formazione delle preferenze alimentari;
5. La giornata alimentare: l'importanza della prima colazione, gli spuntini, il pranzo e la cena;
6. La sicurezza dell'alimentazione, l'igiene degli alimenti;
7. I prodotti OGM e le allergie alimentari;
8. Perché mangiamo, alimentazione nelle diverse età, suddivisione dei pasti, il percorso del cibo all'interno del nostro corpo, mi piace, non mi piace e ... mi fa bene;
9. Mangiar sano per crescere bene – principi di educazione per una corretta alimentazione ed adeguati stili di vita;

**Destinatari: scuola primaria.**

10. Perché i cibi si conservano? Storia di un alimento;
11. Il viaggio degli alimenti.  
Percorso della frutta, una merenda possibile.

**Destinatari: scuola secondaria di primo grado.**

12. Alimentazione mediterranea = salute  
Il cambiamento delle abitudini alimentari in Italia, alimenti tradizionali e nuovi, confronto tra alimentazione mediterranea e fast-food, alimentazione e salute;
13. Il fattore tempo, la pubblicità e le nostre scelte alimentari.  
I vari sistemi di conservazione, come scegliere tra la miriade di alimenti..., la lettura delle etichette.

- 14 le nostre scelte alimentari, uno stile di vita, i fattori che influenzano le scelte nel campo dell'alimentazione: pubblicità, cinema, spettacolo, televisione; e la salute? L'OMS e il concetto di benessere psico-fisico e mentale. Le linee guida.
- 15 che cosa vuol dire dieta?
- 16 Bevande analcoliche, alcoliche e superalcoliche (primaria e secondaria). Leggere bene le etichette e soprattutto sapere cosa si beve e quali danni può provocare al nostro fisico il consumo di bevande alcoliche.

## **B - Il gusto in classe** (durata 2 ore)

**Destinatari: scuola primaria e secondaria di primo grado.**

Realizzazione in classe di un laboratorio sensoriale, esperienza pratica su un argomento attinente l'alimentazione, scelto e concordato dall'insegnante con i nostri esperti. (acquisto materiali a carico della scuola):

- a. Dal latte al formaggio
- b. Dalla farina al pane
- c. Dalla farina alla pasta fresca
- d. Dalla patata agli gnocchi
- e. I sapori della dolce tradizione
- f. Il pane agli aromi
- g. La pasta fresca si colora di natura

Divertenti laboratori didattici preceduti da una lezione teorica in cui verranno illustrati a secondo del laboratorio scelto:

- i. I principi di caseificazione e lezioni base sul latte e su alcuni prodotti derivanti dalla trasformazione del latte stesso;
- ii. Le caratteristiche principali dei cereali (laboratorio del pane, della pasta e i sapori della dolce tradizione);
- iii. Le caratteristiche principali delle patate nella loro varietà, forma, provenienza, modalità di cottura e utilizzo diverso in cucina;
- iv. Le caratteristiche degli aromi/spezie più usati in cucina per rendere più sfiziosi alimenti come il pane;
- v. Le caratteristiche dei cereali e delle verdure utilizzate per la produzione di pasta colorata.

Ogni bambino produrrà a scopo didattico un formaggino (nel primo caso), un dolcetto ecc. (non è prevista la cottura).

La scuola dovrà fornire oltre agli alimenti, tutta l'attrezzatura necessaria per la realizzazione del laboratorio.

## **C - Il memory degli odori** (durata 1,5 ore)

**Destinatari: scuola primaria.**

Lezione teorica e pratica sui 5 sensi + gioco memory degli odori. Si scelgono 10 alimenti che si riconoscono con l'olfatto e si mette lo stesso alimento in due contenitori diversi. A turno i bambini dovranno riconoscere i 2 contenitori dove è stato messo lo stesso alimento. Vince il "naso" più esperto.

**(acquisto materiali a carico della scuola)**

**D - Composizioni creative con sostanze naturali** (durata 2 ore)

**Destinatari:** scuola primaria 1° ciclo.

Si può creare un materiale dotato di plasticità, comunque commestibile e colorato che i bambini possono manipolare lasciando libera la loro fantasia di creare sculture con i colori del benessere.

(acquisto materiali a carico della scuola)

**E – Esperimentiamo - reazioni chimiche naturali che avvengono negli alimenti** (durata 2 ore )

**Destinatari:** scuola secondaria di primo grado.

Si può accendere la curiosità di ogni ragazzo per le materie scientifiche con piccole esperienze di trasformazione della materia

(acquisto materiali a carico della scuola)

**F – Acqua e non solo acqua** (durata 2 ore )

**Destinatari:** scuola secondaria di primo grado.

Il percorso prevede una lezione teorico pratica in cui vengono illustrate le caratteristiche dell'acqua e la sua importanza per l'organismo, imparare a leggere l' etichetta, a classificare le bevande, a conoscere la composizione e modalità di preparazione delle bevande analcoliche zuccherate per moderarne il consumo. E' prevista anche una degustazione per mettere in evidenza quali sono i motivi di successo di una bevanda.

(acquisto materiali a carico della scuola)

**G - Le erbe aromatiche e officinali** (durata 2 ore)

**Destinatari:** scuola primaria.

Quali sono e a cosa servono.

Impariamo a realizzare un orto aromatico oppure a fare un infuso.

(acquisto materiali a carico della scuola)

**H – L'intervallo .... che frutta - la merenda a scuola con gusto**  
(durata 2 ore)

**Destinatari:** scuola primaria e secondaria di primo grado

L'importanza di una merenda sana. Laboratorio di analisi sensoriale, si faranno esperienze pratiche su: Vista, tatto, udito, olfatto e gusto.

(acquisto materiali a carico della scuola)

**I - Le api** (durata 2 ore)

**Destinatari:** scuola primaria.

Impariamo a conoscere il mondo delle api e la loro straordinaria capacità organizzativa e produttiva.

E' prevista una degustazione di miele

(acquisto materiali a carico della scuola)

**M - Orto Circuito frutta e verdura:** l'importanza di un consumo giornaliero (durata 2 ore)

Altro giro altro gusto.

Si potrà scegliere uno solo degli argomenti di seguito indicati:

1. I PICCOLI FRUTTI

**Destinatari: scuola primaria**

Impariamo a conoscere meglio questi frutti così piccoli, ma ricchi di sostanze preziose per il nostro organismo. E' previsto un Test di Gradimento con marmellate.

2. STORIE DI PICCOLI, GRANDI SEMI

**Destinatari: scuola primaria.**

Con questa attività gli alunni imparano ad osservare le caratteristiche di semi diversi, ad individuare le somiglianze e porre domande per capire: dove si possono trovare i semi, come sono prodotti, cosa contengono, chi li può mangiare, cosa possono generare, come muoiono, qual è il luogo più adatto a farli vivere ecc. E' prevista anche una semina in vaso oppure nel giardino della scuola ove disponibile .

3. LABORATORIO DI CUCINA

**Destinatari: scuola primaria**

Laboratorio di cucina in classe con l'uso della cucina della scuola.

**(acquisto materiali a carico della scuola per tutti i progetti indicati al punto M)**

Obiettivi attività rivolte alle classi: Promuovere la conoscenza dell'agricoltura, delle fasi di produzione, dei prodotti di qualità, degli aspetti storici, culturali e sociali del cibo, le caratteristiche nutrizionali degli alimenti, favorire l'adozione di corretti comportamenti alimentari e promuovere l'educazione al gusto come previsto dalle linee di indirizzo regionale per l'educazione alimentare.

## **MODULI REALIZZATI DALLA CAMERA DI COMMERCIO DI COMO**

### **LE RISORSE DEL TERRITORIO**

#### **DESTINATARI**

Scuole primarie

#### **1) LABORATORIO "DA GRANDE FARÒ L'ASTRONAUTA"**

Il progetto "Da grande farò l'astronauta" si rivolge alla scuola primaria a partire dalla classe terza con l'obiettivo di avvicinare i bambini alle tematiche relative allo Spazio. Verrà svolto in collaborazione con ESA (Agenzia Spaziale Europea) direttamente a scuola. Durante gli incontri, oltre all'utilizzo di immagini, si svolgeranno anche giochi e laboratori pratici per svelare ai bambini tutti i segreti per diventare degli astronauti. Ai piccoli partecipanti verrà inoltre rilasciato materiale prodotto da ESA.

Il laboratorio ha la durata di 4 ore da suddividersi in due giornate (2 incontri da 2 ore ciascuno).

#### **2) CORSO DI GELSIBACHICOLTURA**

Prevede la realizzazione di un modulo formativo, organizzato per classi, articolato in due fasi:

- una teorica, avente la finalità di fornire gli strumenti tecnici e teorici sull'attività di gelsibachicoltura
- una pratica inerente l'allevamento dei bachi da seta e la prima lavorazione dei bozzoli (che poi i bimbi potranno portare a casa) con relativa fornitura dei bachi e ricci da sbizzolcare e spelaiare.

Verranno inoltre consegnati il tabellone didattico, un libro "Il filo di seta della memoria" e verrà proiettato un filmato sulla vita del baco da seta. L'attività è proponibile ad aprile /maggio quando i bachi si trovano in terza età. Il modulo, da svolgersi direttamente in aula, potrà essere realizzato in 1/2 incontri. E' previsto un incontro preliminare con gli insegnanti per la definizione dell'attività.

#### **3) I FIORI: BELLI DA VEDERE E BUONI DA MANGIARE.**

I vegetali eduli sono anche quelli che ci vengono donati dalla flora spontanea nei prati, nei boschi e anche nei nostri giardini. In natura possiamo trovare piante verdi, bacche e fiori belli e buoni; alcune di esse sono addirittura piante infestanti. Qualche esempio: le margheritine (*Bellis perennis*), le viole (*Viola spp.*), le rose (*Rosa spp.*), gli strigoli o scoppiettini (*Silene vulgaris*), il tarassaco o dente di leone (*Taraxacum officinalis*), la piantaggine (*Plantago major* e *Plantago lanceolata*), il glicine (*Wisteria sinensis*), la robinia (*Robinia pseudacacia*), il sambuco (*Sambucus nigra*). E' importante saper conoscere e riconoscere quali sono i fiori commestibili e quali invece sono velenosi o tossici, come l'oleandro, la camelia e il ciclamino. Agli studenti sarà consegnato un quaderno didattico e sarà richiesto agli studenti di raccogliere in natura le piante loro descritte, in modo da poter poi proseguire il lavoro in classe con le loro insegnanti. La lezione terminerà con la consegna di una ricetta a base di queste piante e con il rinvaso di una delle piante esotiche, molto interessanti dal punto di vista alimentare: la Perilla o la Stevia. La Perilla è usata nella ricetta giapponese originale per sushi e sashimi e usata anche per aromatizzare le



insalate; la Stevia rebaudiana è una pianta dall'incredibile potere dolcificante .

Il laboratorio ha la durata di due ore per ogni classe. Le prenotazioni si effettuano per un gruppo costituito da due classi: l'esperto incontrerà una classe per volta.

In alternativa il laboratorio "ORTICOLANDO" svilupperà il tema dell'orto.

## **DESTINATARI**

Scuole secondarie di primo grado

### **1) LABORATORIO "UN SATELLITE SUL LAGO DI COMO"**

Il progetto "Un satellite sul Lago di Como" si rivolge a tutte le classi della scuola secondaria di primo grado. Verrà svolto in collaborazione con ESA (Agenzia Spaziale Europea) presso la sede di Proteus.

L'attività consentirà di avvicinare i ragazzi allo studio del territorio e del nostro lago attraverso l'utilizzo dei satelliti comprendendo come dallo spazio sia possibile ottenere il rilevamento di dati utili non solo per le nostre attività quotidiane ma anche per gli studi ambientali e per le future attività lavorative dei ragazzi. Si svolgeranno attività di campionamento dell'acqua e del plancton e laboratori di osservazione che consentiranno di mettere in relazione i dati rilevati da satellite con quelli osservati dai ragazzi. Agli studenti partecipanti verrà inoltre rilasciato materiale prodotto da ESA.

Il laboratorio si suddividerà in tre step di lavoro e ha la durata di 5 ore consecutive.

### **2) LABORATORIO "RISORSE ITTICHE E PESCA PROFESSIONISTICA SOSTENIBILE"**

Il progetto "Risorse ittiche e pesca sostenibile" si rivolge a tutte le classi della scuola secondaria di primo grado. Verrà svolto dagli esperti dell'Associazione Proteus direttamente a scuola e sul territorio. La parte introduttiva si svolgerà in classe, mentre per la parte pratica sarà possibile scegliere tra due opzioni: la prima prevede l'incontro con un pescatore professionista, l'osservazione delle principali parti del pesce, delle reti e la spiegazione delle principali nozioni della pesca di mestiere; la seconda opzione (più indicata per le classi terze) consisterà invece in un'uscita a bordo di una barca (si svolgerà a Bellagio) con un pescatore professionista per conoscere più da vicino il "pescaturismo", salpando le reti assieme all'esperto, a seguire un laboratorio di analisi del pescato.

Il laboratorio ha la durata di 5 ore da suddividersi in due giornate (o su richiesta da svolgersi in un'unica giornata).

### **3) IL TERRITORIO SU CUI VIVIAMO:**

#### **CONOSCKERNE L'ORIGINE STUDIARNE L'EVOLUZIONE, PREVENIRNE IL DISSESTO**

Questo progetto didattico è rivolto alle classi seconde e terze della scuola secondaria di primo grado, per conoscere il territorio e imparare a difenderlo come base per il suo sviluppo futuro e apprendere il concetto di valorizzazione e utilizzo occupazionale lavorativo del territorio in chiave turistica: la natura, l'ambiente, la cultura (intesa anche come il riappropriarsi di ambienti, tradizioni luoghi e valori dimenticati) sono diventati la colonna portante di un "nuovo " turismo: l'ecoturismo e il turismo culturale.

Negli ultimi anni i fenomeni di dissesto idrogeologico che interessano il territorio sul quale viviamo si sono moltiplicati, e di conseguenza la sensibilità a tali fenomeni è estremamente cresciuta. L'idea è di riferire

questi grandi temi ambientali al nostro territorio conoscendo quindi la vera storia del Lago di Como delle sue montagne e delle sue valli per poi capire come si evolve il territorio scoprendone regole e modalità di azione. Infine per potere difendere il nostro territorio e per poi pianificarlo al meglio avremo modo di parlare di "gestione sostenibile" facendo degli esempi di come gestire e prevenire fenomeni potenzialmente dannosi quali frane e alluvioni.

L'attività si svolgerà direttamente in aula, in 2/3 incontri della durata di 2-3 ore.

#### 4) CORSO DI GELSIBACHICOLTURA

Prevede la realizzazione di un modulo formativo, organizzato per classi, articolato in due fasi:

- una teorica, avente la finalità di fornire gli strumenti tecnici e teorici sull'attività di gelsibachicoltura
- una pratica inerente l'allevamento dei bachi da seta e la prima lavorazione dei bozzoli (che poi i bimbi potranno portare a casa) con relativa fornitura dei bachi e ricci da sbizzolcare e spelaiare.

Verranno inoltre consegnati il tabellone didattico, un libro "Il filo di seta della memoria" e verrà proiettato un filmato sulla vita del baco da seta. L'attività è proponibile ad aprile /maggio quando i bachi si trovano in terza età. Il modulo, da svolgersi direttamente in aula, potrà essere realizzato in 1/2 incontri. E' previsto un incontro preliminare con gli insegnanti per la definizione dell'attività.

Per le scuole medie è inoltre possibile aderire a un modulo addizionale inerente la tintura naturale della seta, con dimostrazione pratica e un breve laboratorio.

#### 5) I FIORI: BELLI DA VEDERE E BUONI DA MANGIARE.

I vegetali eduli sono anche quelli che ci vengono donati dalla flora spontanea nei prati, nei boschi e anche nei nostri giardini. In natura possiamo trovare piante verdi, bacche e fiori belli e buoni; alcune di esse sono addirittura piante infestanti. Qualche esempio: le margheritine (*Bellis perennis*), le viole (*Viola spp.*), le rose (*Rosa spp.*), gli strigoli o scoppiettini (*Silene vulgaris*), il tarassaco o dente di leone (*Taraxacum officinalis*), la piantaggine (*Plantago major* e *Plantago lanceolata*), il glicine (*Wisteria sinensis*), la robinia (*Robinia pseudacacia*), il sambuco (*Sambucus nigra*). E' importante saper conoscere e riconoscere quali sono i fiori commestibili e quali invece sono velenosi o tossici, come l'oleandro, la camelia e il ciclamino. Agli studenti sarà consegnato un quaderno didattico e sarà richiesto agli studenti di raccogliere in natura le piante loro descritte, in modo da poter poi proseguire il lavoro in classe con le loro insegnanti. La lezione terminerà con la consegna di una ricetta a base di queste piante e con il rinvaso di una delle piante esotiche, molto interessanti dal punto di vista alimentare: la Perilla o la Stevia. La Perilla è usata nella ricetta giapponese originale per sushi e sashimi e usata anche per aromatizzare le insalate; la Stevia rebaudiana è una pianta dall'incredibile potere dolcificante.

Il laboratorio ha la durata di due ore per ogni classe. Le prenotazioni si effettuano per un gruppo costituito da due classi: l'esperto incontrerà una classe per volta.

In alternativa il laboratorio "ORTICOLANDO" svilupperà il tema dell'orto.

### **3. NATURAL "MENTE" IN FATTORIA VERSO EXPO 2015**

**Visite guidate presso fattorie didattiche, aziende agricole e agroalimentari (opzione a numero chiuso).**

**Destinatari: scuola primaria e secondaria di primo grado**

Per approfondire "sul campo" i temi trattati in classe, per avvicinare il mondo della scuola all'agricoltura e alla conoscenza delle produzioni tipiche, per insegnare nozioni spesso impartite solo a livello teorico, proponiamo alle scuole le visite guidate presso aziende presenti sul nostro territorio.

Sarebbe consigliabile fare scuola all'aperto anche per più di una giornata per imparare a osservare direttamente con "altri occhi" e considerare la natura come una banca di conoscenza ed una maestra di vita.

E' previsto come incentivo **il rimborso di una parte delle spese** con assegnazione di un contributo alla scuola richiedente indipendentemente dal numero delle classi partecipanti al progetto: n. 1 contributo ad ogni scuola (non è previsto il rimborso di una parte del costo relativa al biglietto di ingresso e nemmeno il supporto di un accompagnatore esterno all'azienda ospitante, pertanto i costi per la visita devono essere concordati direttamente dalla scuola con l'azienda prescelta).

Nel caso in cui ci fossero contributi disponibili potranno essere assegnati a scuole che effettueranno visite guidate presso parchi, consorzi e riserve naturali.

Le prenotazioni (in azienda e dell'autobus) dovranno essere effettuate direttamente dalla scuola e la data della visita comunicata (come verrà indicato successivamente nella lettera di assegnazione del contributo).

Soggetti coinvolti nell'iniziativa: fattorie didattiche, aziende agricole e agroalimentari

Destinatari: alunni delle scuole primaria e secondaria di primo grado

Obiettivo: Approfondimento direttamente presso fattorie didattiche, aziende agricole o agroalimentari di quanto già appreso a livello teorico in classe.

#### **4. FIERE, MANIFESTAZIONI ZOOTECHNICHE E FATTORIE DIDATTICHE VERSO EXPO 2015**

**(opzione a numero chiuso)**

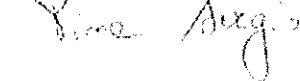
Saranno realizzati, nell'ambito delle principali fiere e fattorie didattiche presenti sul nostro territorio, laboratori sensoriali rivolti al pubblico giovanile, con preferenza per le scolaresche di scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado che vorranno intervenire, ma aperte a tutto il pubblico, in particolare nei giorni festivi. I contenuti dei laboratori ricalcheranno in linea generale quelli sopra dettagliati nella parte relativa all'attività scolastica, con gli adattamenti che di volta in volta si renderanno opportuni, in accordo con gli organizzatori di ciascuna manifestazione. Di volta in volta verrà data comunicazione alle scuole del circondario della manifestazione stessa, del tipo di laboratorio organizzato nell'ambito delle varie manifestazioni presenti sul nostro territorio, senza che questo precluda la partecipazione di altri soggetti.

Destinatari: Cittadinanza in genere, pubblico giovanile con preferenza per le scolaresche  
Obiettivo: Preparare la cittadinanza in genere e le giovani generazioni lombarde a partecipare in modo attivo all'evento EXPO 2015 attraverso l'apertura delle diverse iniziative dedicate al mondo della scuola e anche a tutta la cittadinanza lombarda.

Cordiali saluti.

F.to IL DIRIGENTE  
AREA PROMOZIONE DELLE IMPRESE  
CAMERA DI COMMERCIO DI COMO

Dott.ssa Pina Sergio



F.to IL RESPONSABILE  
SERVIZIO AGRICOLTURA  
PROVINCIA DI COMO

Dott. Tommaso Latis

