



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA
Ufficio Scolastico regionale del Veneto
Centro Servizi Amministrativi di Vicenza
Ufficio Interventi Educativi

-Borgo Scroffa, 2 - 36100 Vicenza - Tel. 0444.251157 – Fax 0444/251163

Prot. n. 26562

Vicenza, 26.09.2005

- Ai Dirigenti Scolastici
Scuole Primarie e Secondarie di 1° grado
della Provincia di Vicenza
- A tutti i docenti interessati

Oggetto: Progetto “Alimentazione, salute, ambiente”

Nell'ambito dell'intesa tra CSA, Provincia di Vicenza, U.L.SS. n. 3-4-5-6, Coldiretti Vicenza, Camera di Commercio di Vicenza, Veneto Agricoltura, Latterie Vicentine, viene riproposto alle scuole un percorso di formazione sul tema dell'educazione alimentare e alla salute, dell'educazione ambientale, con particolare attenzione alla conoscenza del territorio. Il percorso formativo è quest'anno finalizzato all'elaborazione di progetti di ricerca-azione da sperimentare nella pratica didattica.

Il progetto, intitolato “**Alimentazione, salute, ambiente**”, prevede:

- un percorso formativo rivolto ai docenti, articolato in due livelli, riguardante la sana e corretta alimentazione, l'interdipendenza uomo-ambiente-culture, con la possibilità di progettare percorsi rivolti agli studenti;
- la possibilità di utilizzare la rete delle fattorie didattiche presenti nel territorio provinciale e / o di programmare incontri con gli imprenditori agricoli aderenti alla rete;
- un concorso rivolto agli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado sul tema indicato;
- la possibilità di integrare il programma di alimentazione e salute all'interno della refezione scolastica con la degustazione di prodotti tipici e tradizionali del territorio.

Si invitano cortesemente i Dirigenti scolastici a dare ampia diffusione all'iniziativa, nella consapevolezza dell'importanza del tema trattato nella promozione di una diffusa tutela della salute.

I docenti interessati ai corsi di formazione dovranno far pervenire la scheda di adesione allegata al Centro Produttività Veneto **entro il 10 ottobre 2005** tramite fax al n. 0444 994710 o tramite mail moretti@cpv.org.

Il percorso formativo si configura come formazione in servizio, al termine del quale verrà rilasciata adeguata certificazione.

Per ulteriori informazioni rivolgersi alla docente referente, prof. Cenzone Marina, al n. tel. 0444/251162.

IL DIRIGENTE DEL C.S.A.
f.to Dr. P. Palumbo

Educazione alla Campagna Amica

Alimentazione, salute, ambiente

Con l'Alto patronato del Presidente della Repubblica

Anno scolastico 2005-2006 Il Progetto

Il progetto, sviluppato all'interno del protocollo d'intesa tra Coldiretti Vicenza, Provincia di Vicenza, MIUR Centro Servizi Amministrativi di Vicenza, Camera di Commercio di Vicenza, Azienda U.L.S.S. n. 3 "Bassano del Grappa", Azienda U.L.S.S. n. 4 "Alto Vicentino" Azienda U.L.S.S. n. 5 "Ovest-Vicentino", Azienda U.L.S.S. n. 6 "Vicenza", Veneto Agricoltura, Latterie Vicentine, è riproposto per la terza annualità.

Gli obiettivi comuni fissati dai partner del protocollo, ossia la diffusione della cultura della sana e buona alimentazione, della comprensione dei legami tra alimentazione e prodotti del territorio e più in generale della conoscenza e della tutela dell'ambiente, la promozione nelle scuole di ogni ordine e grado della cultura del mangiar sano finalizzata al miglioramento della qualità della vita, si inseriscono efficacemente nel quadro delle Indicazioni Nazionali Piani di Studio della scuola Primaria e Secondaria di primo grado, all'interno dell'Educazione alla Convivenza Civile.

Quest'ultima educazione, trasversale a tutte le discipline, e perciò compito cui concorrono tutti i docenti, si declina nelle seguenti educazioni:

- educazione ambientale (in particolare, nel nostro caso, l'ambiente della campagna), intesa come interdipendenza uomo-natura, in cui si inserisce la storia degli interventi umani che nel corso dei secoli hanno modificato il paesaggio, dell'introduzione di nuove culture, la conoscenza delle tradizioni locali più significative delle principali tradizioni culinarie del nostro territorio;
- educazione alla salute, e più specificatamente educazione ad una sana e corretta alimentazione, inserita nel rapporto alimentazione-benessere-realizzazione personale;
- conoscenze dei processi di trasformazione in atto negli ambiti sopra indicati, generati dalle nuove tecnologie.

Tali educazioni, sia attraverso l'acquisizione di conoscenze e di abilità, ma soprattutto nella modificazione degli atteggiamenti, concorrono alla formazione della persona, nell'ottica della sintesi e dell'unitarietà dei saperi, necessari alla costruzione del cittadino.

La proposta formativa prevede, nel corso di secondo livello, un percorso di ricerca-azione, rivolto agli insegnanti che abbiano frequentato nel corso del presente anno o negli anni precedenti la formazione di base, i quali, veri protagonisti della prassi educativa e didattica, a partire da una riflessione teorica e dagli stimoli e dai materiali offerti dal corso, e nel pieno rispetto dell'autonomia didattica delle scuole, elaborino percorsi didattici sui temi proposti nel progetto, mirati a individuare le strategie concrete didatticamente più efficaci per il raggiungimento degli obiettivi sopraindicati. Tali progetti verranno direttamente sperimentati all'interno delle classi, in modo tale da poterne valutare la

validità sul piano didattico, e quindi potranno essere messi a disposizione di altri docenti attraverso la pubblicazione nel sito del CSA.

Il progetto Educazione alla Campagna amica, prevede infatti:

- un approfondimento formativo per i docenti, articolato in due livelli;
- un concorso per gli alunni delle scuole elementari e medie;
- un percorso dedicato alle scuole superiori, sia agli insegnanti che agli studenti;
- visite nelle Fattorie Didattiche;
- percorso “Mangiamo a scuola SANO E TIPICO”
- consulenze in classe con attività pratiche da parte degli operatori di Fattorie Didattiche

Corso Base - Obiettivi

- Fornire le linee guida per una corretta e sana alimentazione.
- Conoscere gli aspetti psicologici dell'educazione alimentare.
- Costruire un progetto di educazione alimentare efficace per una scuola che promuove la salute.
- Favorire, attraverso progetti didattici mirati, la comprensione dell'interdipendenza tra educazione ambientale, intesa come conoscenza delle interrelazioni uomo-ambiente, degli interventi umani e delle tradizioni del territorio, educazione alla salute e al benessere e ad una sana e corretta alimentazione.

| LEZ. | SEDE CORSO BASE | | DATE | ORARIO | CONTENUTI |
|------|-------------------------------------|--|----------|-------------|--|
| 1 | ULSS 5 "Ovest Vicentino" | Ospedale di Montecchio Maggiore Via Ca' Rotte – 36075 | 19/10/05 | 16.30-19.30 | Costruire un progetto di educazione alimentare efficace per una scuola che promuove la salute. Stili di vita e benessere: l'alimentazione come fattore di rischio o di promozione della salute. Le linee guida per una sana alimentazione italiana |
| | ULSS 6 "Vicenza" | Corso S.S. Felice e Fortunato, 229 – 36100Vicenza | | | |
| | ULSS 4 "Alto Vicentino" | Scuola Media Statale di Zanè Via G. Mazzini – 36010 Zanè (VI) | 24/10/05 | 16.30-19.30 | |
| | ULSS 3 "Bassano del Grappa" SerT | Via Cereria, 14/B – 36061 Bassano del Grappa | 19/10/05 | 16.00-19.00 | |
| 2 | ULSS 5 "Ovest Vicentino" | Ospedale di Montecchio Maggiore Via Ca' Rotte – 36075 | 26/10/05 | 16.30-19.30 | Aspetti psicologici dell'educazione alimentare: pubblicità e consumi. |
| | ULSS 6 "Vicenza" | Corso S.S. Felice e Fortunato, 229 – 36100Vicenza | | | |
| | ULSS 4 "Alto Vicentino" | Scuola Media Statale di Zanè Via G. Mazzini – 36010 Zanè (VI) | 07/11/05 | 16.30-19.30 | |
| | ULSS 3 "Bassano del Grappa" SerT | Via Cereria, 14/B – 36061 Bassano del Grappa | 07/11/05 | 16.00-19.00 | |
| 3 | ULSS 5 "Ovest Vicentino" | Azienda Agricola Coop Le Valli Via Valli, 2 - San Germano dei Berici Tel 0444 868432 | 09/11/05 | 15.30-19.30 | L'interdipendenza uomo - ambiente tra storia e tradizione: i riflessi nella cultura alimentare. "Alla scoperta dei sapori " Laboratorio di degustazione prodotti tipici e tradizionali del territorio. |
| | ULSS 6 "Vicenza" | | | | |
| | ULSS 4 "Alto Vicentino" | Azienda Agricola LA PACHAMAMA di Maurizio Radin Via Cobalchini, 5 - Marostica Tel 0424 470999 | 14/11/05 | 15.30-19.30 | |
| | ULSS 3 "Bassano del Grappa" SerT | | | | |

L'ultimo incontro del corso base vale come primo incontro del corso di secondo livello

| | | | | | |
|---|-------------------------------------|--|----------|-------------|---|
| 4 | ULSS 5 "Ovest Vicentino" | Ospedale di Montecchio Maggiore Via Ca' Rotte – 36075 | 16/11/05 | 16.30-19.30 | Dall'idea al progetto, una metodologia di lavoro per la progettazione di percorsi didattici: la ricerca-azione. Workshop: presentazione di progetti ed esperienze già realizzati nelle scuole. |
| | ULSS 6 "Vicenza" | Corso S.S. Felice e Fortunato, 229 – 36100Vicenza | | | |
| | ULSS 4 "Alto Vicentino" | Scuola Media Statale di Zanè Via G. Mazzini – 36010 Zanè (VI) | 21/11/05 | 16.30-19.30 | Dall'idea al progetto, una metodologia di lavoro per la progettazione di percorsi didattici: la ricerca-azione. Workshop: presentazione di progetti ed esperienze già realizzati nelle scuole. |
| | ULSS 3 "Bassano del Grappa" SerT | Via Cereria, 14/B – 36061 Bassano del Grappa | 21/11/05 | 16.00-19.00 | |

Corso II Livello - Obiettivi

- Approfondire la conoscenza dell'interdipendenza uomo – ambiente – salute relativamente alla tematica dell'acqua.
- Approfondire la conoscenza dell'interdipendenza uomo – ambiente – salute nella relazione tra colture e clima.
- Costruire progetti e unità di apprendimento sulle tematiche affrontate, sperimentabili in classe, mediante la metodologia della ricerca-azione.

| LEZ. | SEDE CORSO | | DATE | ORARIO | CONTENUTI | DOCENTI |
|------|-------------------------------------|--|----------|-------------|---|------------------------|
| 2 | ULSS 5 "Ovest Vicentino" | Ospedale di Montecchio Maggiore Via Ca' Rotte – 36075 | 23/11/05 | 16.30-19.30 | Il rapporto uomo - ambiente – colture: uso e tutela dell'acqua. ARPAV Acque di sorgente, minerali, oligominerali: analisi nutrizionale. ULSS | ARPAV ULSS |
| | ULSS 6 "Vicenza" | Corso S.S. Felice e Fortunato, 229 – 36100Vicenza | | | | |
| | ULSS 4 "Alto Vicentino" | Scuola Media Statale di Zanè Via G. Mazzini – 36010 Zanè (VI) | 28/11/05 | 16.30-19.30 | | |
| | ULSS 3 "Bassano del Grappa" SerT | Via Cereria, 14/B – 36061 Bassano del Grappa | 28/11/05 | 16.00-19.00 | | |
| 3 | ULSS 5 "Ovest Vicentino" | Ospedale di Montecchio Maggiore Via Ca' Rotte – 36075 | 30/11/05 | 16.30-19.30 | Storia della relazione fra l'uomo e il suolo. I sistemi di difesa delle colture sulla produzione, sulla qualità e sanità degli alimenti. | Strampelli |
| | ULSS 6 "Vicenza" | Corso S.S. Felice e Fortunato, 229 – 36100Vicenza | | | | |
| | ULSS 4 "Alto Vicentino" | Scuola Media Statale di Zanè Via G. Mazzini – 36010 Zanè (VI) | 05/12/05 | 16.30-19.30 | | |
| | ULSS 3 "Bassano del Grappa" SerT | Via Cereria, 14/B – 36061 Bassano del Grappa | 05/12/05 | 16.00-19.00 | | |
| 4 | ULSS 5 "Ovest Vicentino" | Ospedale di Montecchio Maggiore Via Ca' Rotte – 36075 | 07/12/05 | 16.30-19.30 | Lavoro di gruppo: elaborazione di progetti didattici e unità di apprendimento attraverso il metodo della ricerca-azione. | CSA Cenzone + Tutor |
| | ULSS 6 "Vicenza" | Corso S.S. Felice e Fortunato, 229 – 36100Vicenza | | | | |
| | ULSS 4 "Alto Vicentino" | Scuola Media Statale di Zanè Via G. Mazzini – 36010 Zanè (VI) | 12/12/05 | 16.30-19.30 | | |
| | ULSS 3 "Bassano del Grappa" SerT | Via Cereria, 14/B – 36061 Bassano del Grappa | 12/12/05 | 16.00-19.00 | | |
| 5 | ULSS 5 "Ovest Vicentino" | Ospedale di Montecchio Maggiore Via Ca' Rotte – 36075 | 14/12/05 | 16.30-19.30 | Lavoro di gruppo: elaborazione di progetti didattici e unità di apprendimento attraverso il metodo della ricerca-azione(prosecuzione). | CSA Cenzone + Tutor |
| | ULSS 6 "Vicenza" | Corso S.S. Felice e Fortunato, 229 – 36100Vicenza | | | | |
| | ULSS 4 "Alto Vicentino" | Scuola Media Statale di Zanè Via G. Mazzini – 36010 Zanè (VI) | 19/12/05 | 16.30-19.30 | | |
| | ULSS 3 "Bassano del Grappa" SerT | Via Cereria, 14/B – 36061 Bassano del Grappa | 19/12/05 | 16.00-19.00 | | |

EDUCAZIONE ALLA CAMPAGNA AMICA

SCHEMA DI ADESIONE CORSO DI FORMAZIONE

ALIMENTAZIONE – SALUTE – AMBIENTE

Modulo da completare ed inviare via Fax, Mail oppure consegnare alla segreteria del Centro Produttività Veneto Tel. 0444 994700 – Fax 0444 994710 – E-Mail: moretti@cpv.org
Rif. Dr. Samuele Moretti

| | |
|-------------------------|--|
| ISTITUTO COMPRENSIVO DI | |
| DENOMINAZIONE SCUOLA | |

MEDIA

ELEMENTARE

| | | |
|-------|--------|-----|
| CITTÀ | Prov. | Cap |
| VIA | | |
| TEL. | Fax | |
| CELL. | E-mail | |

Barrare con una X

INSEGNANTI CHE PARTECIPANO AL CORSO

Corso

| | | |
|--------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| COGNOME NOME _____ | <input type="checkbox"/> Base | <input type="checkbox"/> II Livello |
| Materia _____ | | |
| COGNOME NOME _____ | <input type="checkbox"/> Base | <input type="checkbox"/> II Livello |
| Materia _____ | | |
| COGNOME NOME _____ | <input type="checkbox"/> Base | <input type="checkbox"/> II Livello |
| Materia _____ | | |
| COGNOME NOME _____ | <input type="checkbox"/> Base | <input type="checkbox"/> II Livello |
| Materia _____ | | |
| COGNOME NOME _____ | <input type="checkbox"/> Base | <input type="checkbox"/> II Livello |
| Materia _____ | | |

Barrare con una crocetta la sede dove si preferisce frequentare il corso e il livello del corso:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> C/o Ulss 6 Vicenza Corso SS Felice e Fortunato, 229 | Corso Base PVI 12364 Corso II Livello PVI 12365 |
| <hr/> | |
| <input type="checkbox"/> Ulss 5 Ovest Vicentino C/o Ospedale di Montecchio Maggiore Via Ca' Rotte | Corso Base PVI 12362 Corso II Livello PVI 12363 |
| <hr/> | |
| <input type="checkbox"/> Ulss 4 Alto Vicentino C/o Scuola Media Statale di Zanè (VI) Via Giuseppe Mazzini | Corso Base PVI 12360 Corso II Livello PVI 12361 |
| <hr/> | |
| <input type="checkbox"/> Ulss 3 "Bassano Del Grappa" C/o Distretto Sanitario di Bassano del Grappa (VI) Via Monsignor Negrin | Corso Base PVI 12358 Corso II Livello PVI 12359 |

In caso di rinunce improvvise alla partecipazione al corso si invita a contattare tempestivamente il Centro Produttività Veneto telefonicamente, via Fax oppure mail.

Timbro e Firma del Dirigente Scolastico

Data _____

PERCORSO DEDICATO ALLE SCUOLE SUPERIORI

Coinvolgimento di docenti e studenti delle scuole superiori, le quali affrontino un tema legato al progetto, approfondendone i diversi aspetti legati alla specificità della scuola (ad es. gli istituti agrari affronteranno il tema dal punto di vista della genetica e delle tecniche di coltivazione, gli istituti turistici e alberghieri gli aspetti nutrizionali e l'evoluzione storica, gli istituti commerciali aspetti economici e commerciali, i licei aspetti storico-letterari, storici, mitologici, religiosi, cinematografici...).

Il programma dettagliato del concorso verrà inviato alle scuole superiori.

Educazione alla Campagna Amica

Con l'Alto patronato del Presidente della Repubblica

Anno scolastico 2005-2006

IL CONCORSO

Alimentazione, salute, ambiente

Il tema "Alimentazione, salute, ambiente" quest'anno rappresenta il filo rosso del Progetto.

Obiettivi: Il concorso vuole essere un ulteriore strumento per motivare ad una conoscenza approfondita e consapevole dei significati dell'alimentazione per la salute ed il benessere, anche psicologico, evidenziando i suoi forti legami con il mondo agricolo, l'ambiente, il territorio.

Destinatari: Tutte le classi della scuola Primaria e secondaria di I grado della Provincia di Vicenza.

REGOLAMENTO PER LA PARTECIPAZIONE

Art. 1

Possono partecipare al Concorso a premi tutte le classi delle scuole afferenti al territorio della provincia di VICENZA.

Il tema proposto è il seguente:

” Alimentazione, salute, ambiente”

Art.2

Le schede di partecipazione al Concorso dovranno essere inviate alla segreteria dell'ULSS di riferimento, vedi indirizzi in calce riportati, entro il **9 aprile 2006** con comunicazione scritta. Sono valide, oltre alle comunicazioni inviate per posta, anche quelle pervenute via fax o tramite e-mail.

Art. 3

L'argomento potrà essere sviluppato mediante qualsiasi lavoro che combini un'attività di ricerca, di analisi e di sintesi, che si colleghi al tema.

Sono previste le seguenti tipologie di elaborati: elaborati scritti, produzioni artistiche, video, ipertesti multimediali, oppure una combinazione delle proposte precedenti (slogan, disegni, testi, canzoni, video, (durata massima 15 minuti) gadget (calendari, tovagliette, ecc.) destinati alle famiglie.

Qualora quanto realizzato non potesse essere inviato (dimensione, consistenza, ecc.), **sempre entro la stessa data**, l'insegnante dovrà darne comunicazione al medesimo indirizzo in modo che la Commissione nominata possa recarsi a visionare gli elaborati.

Il materiale consegnato non verrà restituito.

Art. 4

I premi verranno assegnati tenendo presente le seguenti categorie di elaborati:

- Classi prime e seconde della scuola primaria
- Classi terze, quarte e quinte della scuola primaria
- Scuole secondarie di primo grado
- Premio speciale ad una mostra sul tema che si segnalerà per ricchezza e creatività e progetti che hanno saputo coinvolgere la comunità dove opera la scuola

Verranno assegnati

- 3 premi per le categorie sopra indicate
- un premio per la mostra vincitrice in assoluto

Il Concorso prevede una prima selezione locale che proclamerà i vincitori tra gli elaborati provenienti dalle scuole afferenti al territorio di ciascuna U.L.SS.

Gli elaborati vincitori della selezione locale parteciperanno alla successiva fase provinciale, nella quale una Commissione, costituita da rappresentanti dei vari enti aderenti al protocollo, proclamerà i vincitori a livello provinciale.

Entro il 30 aprile 2006, i docenti interessati dovranno far pervenire gli elaborati prodotti alle proprie U.L.SS. di appartenenza.

Art. 5

Le Premiazioni avverranno **giovedì 1 giugno 2006 in Campo Marzo a Vicenza**. Sono invitati a intervenire tutte le classi che hanno partecipato al concorso

Art. 6

Gli elaborati verranno esaminati da una commissione di esperti.

Gli elaborati potranno non essere restituiti alle scuole per l'inserimento nell'archivio del Protocollo.

Quanto prodotto dalle classi potrà essere pubblicizzato su media locali.

Art. 7

I premi per le classi e/o scuole consisteranno in buoni spesa per materiale didattico o utile alla scuola.

VISITE NELLE FATTORIE DIDATTICHE

Il Progetto prevede la possibilità di effettuare delle visite didattiche nelle fattorie didattiche della Rete di Coldiretti di Vicenza.

Le Fattorie Didattiche rappresentano il terreno concreto per far uscire dalle pagine dei libri piante ed animali, per conoscere la relazione tra pratiche agricole, conservazione dell'ambiente e sana alimentazione. L'agricoltore, in collaborazione con le scuole, diventa un operatore culturale che trasmette agli allievi il suo patrimonio di esperienza sulla vita in campagna.

Potrete avere la guida della Rete delle Fattorie Didattiche della Federazione Provinciale Coldiretti di Vicenza richiedendola alla segreteria Coldiretti Tel 0444 189600 o via fax 0444 189796 o via mail elisa.scalchi@coldiretti.vi.it

Per l'anno scolastico 2005-2006 e' previsto un **contributo per le spese** di trasporto per 30 uscite da effettuarsi entro l'anno scolastico nelle Fattorie didattiche della Rete Coldiretti del territorio della Provincia di Vicenza

Le scuole che intendono effettuare una visita didattica ed usufruire del contributo debbono compilare il modulo allegato ed inviarlo a

Coldiretti Vicenza Att.ne Dott.sa Elisa Scalchi via fax 0444 189796 o via mail elisa.scalchi@coldiretti.vi.it

L'ordine in graduatoria sarà determinato dall'ordine di presentazione delle domande.

Scheda per uscite in Fattoria Didattica

(da far pervenire alla dott.sa Elisa Scalchi via fax 0444 189796 o via mail

elisa.scalchi@coldiretti.vi.it)

(Le scuole dovranno contattare direttamente le aziende per concordare data e modalità dell'uscita)

I sottoscritti

Insegnanti della classe _____

Denominazione scuola _____

Via _____

Comune _____ Prov _____

Tel _____

Fax _____

e-mail _____

Chiedono di poter effettuare un'uscita presso una fattoria didattica (min 50 alunni)

Azienda scelta _____

Data dell'uscita _____

La classe è composta da n alunni _____

Sono presenti n _____ soggetti diversamente abili

Data

Firma

Mangiamo a scuola SANO E TIPICO

Per cercare di integrare maggiormente il programma di Alimentazione e salute e il percorso di “Miglioramento della qualità nella ristorazione scolastica”, proponiamo agli insegnanti che intendono frequentare i corsi, a seguito del corso base, di concordare con l’azienda che fornisce il servizio mensa una giornata durante la quale si degusteranno i prodotti tipici e tradizionali del territorio provinciale.

I docenti dovranno scegliere il prodotto di interesse per il loro territorio, segnalare la data e il numero di allievi che parteciperanno alla degustazione.

Verrà fornito un contributo per la degustazione del prodotto scelto.

Sarà cura dei docenti animare la degustazione.
Le metodologie verranno fornite nel corso base.

Le scuole che intendono effettuare una degustazione ed usufruire del contributo sulle spese, debbono compilare il modulo allegato ed inviarlo a

Coldiretti Vicenza Att.ne Dott.sa Elisa Scalchi via fax 0444 189796 o via mail elisa.scalchi@coldiretti.vi.it

L’ordine in graduatoria sarà determinato dall’ordine di presentazione delle domande.

Prodotti disponibili per le attività di laboratorio

Prodotti DOP, DOC, IGP

Formaggio Asiago DOP allevo e/o pressato

Ciliegie IGP di Marostica (dipende dalla stagionalità)

Asparago Bianco di Bassano DOP provvisoria (dipende dalla stagionalità)

Olio Extra Vergine di Oliva

Prodotti certificati dal Consorzio “Le Terre del Palladio”

Riso dei produttori di Grumolo delle Abradesse (vialone nano, carnaroli)

Farina di Mais Marano

Formaggio fiorito

Formaggio crescenza

Formaggio caciotta

Formaggio Stravecchio di malga

Formaggio caprino Delizia

Radicchio Rosso

Patate di pianura

Patate di montagna

Altri prodotti

Latte

Yogurt

Miele

**Scheda per Degustazioni in mensa
Mangiamo a scuola
SANO E TIPICO**

*(da far pervenire alla dott.sa Elisa Scalchi via fax 0444 189796 o via mail
elisa.scalchi@coldiretti.vi.it)*

I sottoscritti

Insegnanti della classe _____

Denominazione scuola _____

Via _____

Comune _____

Tel _____

Fax _____

e-mail _____

Intendono effettuare una degustazione in mensa "Mangiamo a scuola SANO E TIPICO".

Data della degustazione _____

La classe è composta da n. alunni _____

Data

Firma

L'AGRICOLTURA IN CLASSE

Alcuni imprenditori agricoli aderenti alla Rete delle FATTORIE DIDATTICHE di COLDIRETTI sono disponibili ad incontrare i ragazzi presso la scuola per delle "lezioni" sull'agricoltura, l'ambiente, i cibi proponendo anche attività pratiche.

Coloro che sono interessati alla proposta possono chiedere una consulenza compilando la scheda allegata ed inviandola a Coldiretti Vicenza Att.ne Dott.sa Elisa Scalchi via fax 0444 189796 o via mail elisa.scalchi@coldiretti.vi.it

I sottoscritti

Insegnanti della classe _____

Denominazione scuola _____

Via _____

Comune _____

Tel _____

Fax _____

e-mail _____

Richiedono una lezione da parte di un imprenditore agricolo della Rete di Fattorie Didattiche sull'argomento _____

Data della degustazione _____

La classe è composta da n. alunni _____

Data

Firma