

Programma Latte nelle scuole a.s. 2021/22

LOTTO 7 Campania e Molise

LATTE DAY

1. Che cos'è il latte day?

Il Latte Day è una distribuzione speciale supportata da una misura educativa di accompagnamento che si propone di far vivere agli alunni un'esperienza di scoperta dei prodotti lattiero-caseari in forma ludica: la sua efficacia è determinata sia dal consumo collettivo dei prodotti distribuiti che dall'informazione e dalle esperienze sensoriali effettuate nei primi anni di vita degli alunni delle scuole primarie, dalla capacità di questi di assimilare specifiche esperienze per il loro essere liberi da concetti e sensazioni pre-esistenti.

È aperto a genitori e insegnanti che possono partecipare sia alle attività che al consumo dei prodotti.

Obiettivo di questa attività è di rendere disponibili agli alunni contesti e un insieme di prodotti in grado di stimolarne la loro curiosità andando incontro al naturale desiderio di scoprire cose nuove:

- a) il contesto è il consumo collettivo in classe o presso un locale dell'Istituto oppure a casa in famiglia, a seconda della modalità scelta dalla scuola: mangiare insieme costituisce un'esperienza forte in grado di influire positivamente sul prodotto da mangiare;
- b) l'insieme di più prodotti lattiero-caseari e di altri prodotti: yogurt in abbinamento alla mela IGP, formaggio in abbinamento al miele o alla mela IGP. La realizzazione di questi eventi è finalizzata a indurre una stimolazione complessa: tattile, visiva, gustativa, olfattiva e relazionale.

Pertanto, l'organizzazione della giornata "Latte Day" ha i seguenti obiettivi:

- sensibilizzare i bambini e i genitori sul tema dell'alimentazione sana ed equilibrata, filiere alimentari locali, salvaguardia dell'ambiente e lotta agli sprechi (sfruttando anche il documento informativo distribuito nella consegna della settimana del 2 giugno);
- conquistare l'interesse e la collaborazione dei genitori al fine di amplificare e rendere durevole nel tempo il messaggio trasmesso attraverso le attività proposte;
- favorire il dialogo fra genitori ed insegnanti sui temi di una alimentazione corretta, sana ed equilibrata con particolare riferimento ai prodotti lattiero-caseari;
- aumentare la conoscenza dei prodotti lattiero-caseari.

2. Modalità di svolgimento del latte day

Il latte day prevede diverse modalità di presentazione dei prodotti lattiero caseari in combinazione con alcuni prodotti aggiuntivi quali mela e miele, e attività di porzionatura (dei tranci di formaggio, della mela, ecc) capace di stimolare la curiosità dell'alunno.

Prima di svolgere l'attività bisogna **preparare il piano di lavoro e il necessario**: individuate un tavolo dove svolgere le attività di porzionatura, pulitelo accuratamente e assicuratevi di aver lavato bene le mani al fine di evitare qualsiasi possibile contaminazione. Se svolta a scuola utilizzate il kit in dotazione alla scuola fornito dall'aggiudicatario (coltello, tovaglette, tovaglioli, piatti, ecc), se svolta a casa usate una tovaglietta di plastica, vanno benissimo quelle che si usano per la colazione, oppure un tagliere. Predisponete un coltello che sarà necessario per le attività di porzionatura (meglio se due, uno per i formaggi e uno per la mela onde evitare di lavarli fra le diverse tipologie di prodotto) e i piattini o ciotole o qualsiasi altro tipo di recipiente abbiate a casa idoneo a contenere i diversi prodotti.

Effettuate le **attività di porzionatura**:

- il formaggio Caciocavallo DOP sarà distribuito in tranci che dovrà essere porzionato in modo da permettere la combinazione con i prodotti aggiuntivi;
- il formaggio Piave DOP sarà distribuito in tranci che dovrà essere porzionato in modo da permettere la combinazione con i prodotti aggiuntivi;
- la mela IGP dovrà essere detorsolata e fatta a 8 spicchi circa, 1 spicchio dovrà essere fatto a dadini ed utilizzata in abbinamento allo yogurt bianco e 3 o 4 spicchi dovranno essere utilizzati in abbinamento ai formaggi.

Si ricorda che lo yogurt magro naturale (bianco) arriverà già in vasetti da 125g ciascuno e quindi non necessita di porzionatura, così come il miele che arriverà già in bustine da 5g ciascuna.

E ora la parte più divertente, **effettuare gli abbinamenti**:

- yogurt bianco con mela IGP;
- formaggio con mela IGP;
- formaggio con miele.

E per finire il **consumo collettivo in modo ludico**, fare esperienza delle diverse composizioni e stimolare i bambini sia dal punto di vista visivo che tattile che olfattivo che gustativo che uditivo.

Ad esempio si può costruire una faccina utilizzando gli spicchi di mela per fare il cerchio e i dadini di formaggio per fare gli occhi, il naso e la bocca, oppure viceversa.

Si può suggerire ai bambini di odorare i prodotti e notare le differenze prima di consumare i prodotti e poi associarli ai diversi sapori percepiti durante la degustazione e il suono che ognuno di essi emetteva mentre li masticava e deglutiva.

Si può far notare la differenza organolettica/struttura dei diversi prodotti, il formaggio più duro, lo yogurt cremoso, il miele filante, la mela croccante, ecc, lo yogurt bianco, il formaggio giallo paglierino, il miele giallo/arancio.

Buona degustazione!!!

Durante la realizzazione del Latte Day, potranno essere previste attività ludiche e pratico-dimostrative con il coinvolgimento non solo degli alunni, ma anche degli insegnanti (se la scuola ha optato per la modalità a scuola) e dei genitori (se la scuola ha optato per la modalità a casa in famiglia): momenti di apprendimento teorico, momenti dedicati alla preparazione del cibo associati al consumo collettivo dei prodotti, distribuzione di materiale informativo idoneo.

Si prega di fare riferimento al documento di educazione alimentare, salvaguardia ambiente e filiera corta già inviato per email nella settimana del 2 giugno.

3. Caratteristiche dei prodotti

La Ermes srl ha deciso di offrire la maggior parte di prodotti originari del lotto di riferimento (Campania e Molise) per creare una esperienza sensoriale più stimolante valorizzando prodotti locali e allo stesso tempo ridurre l'impatto ambientale con la diminuzione dell'emissione dei gas inquinanti e salvaguardare l'ambiente.

Il **latte Fresco Alta Qualità** è un latte che per definizione presenta standard qualitativi superiori. Per legge, infatti, le condizioni di salute delle razze bovine, la loro alimentazione, l'igiene delle stalle e le condizioni di mungitura sono continuamente controllate per garantire il rispetto degli elevati standard di qualità richiesti. Il latte proveniente da allevamenti locali arriva nello stabilimento di produzione dove viene lavorato, sottoposto a rigorosi controlli qualitativi e di sicurezza alimentare e subito confezionato, così al massimo il giorno dopo arriva nelle piattaforme distributive per essere consegnato direttamente presso le scuole.

Lo **Yogurt**, prodotto con latte regionale, è un prodotto genuino, leggero, fresco e cremoso, fondamentale per un corretto equilibrio dell'organismo. La presenza dei famosi fermenti lattici vivi riequilibra, infatti, la flora batterica, migliorano la funzionalità dell'organismo e potenziando le difese naturali. I vari gusti alla frutta permettono di esaltare il gusto oppure nella versione bianco naturale per assaporare al meglio la ricetta classica dello yogurt tradizionale.

Il **caciocavallo silano DOP** è un formaggio semiduro ancora oggi lavorato a mano, secondo un procedimento antico e protetto dal consorzio di tutela. Si presenta con crosta liscia, sottile, di colore paglierino o paglierino intenso e può essere capata. La pasta è dura e untuosa, di colore bianco o paglierino, con occhiatura fine, rada, distribuita in modo irregolare.

Il formaggio Caciocavallo Silano è senza dubbio uno dei più antichi e tipici formaggi a pasta filata del Sud Italia. Nel 500 a.C., Ippocrate citò questo prodotto per evidenziare l'abilità dei Greci nella preparazione del formaggio. L'origine del nome "CACIOCAVALLO" viene probabilmente dall'usanza, antica quanto il formaggio stesso e ancora oggi usata, di legare le forme a coppie e di appenderle a stagionare a cavallo di una trave. L'area di produzione del Caciocavallo Silano, caratterizzata da una configurazione a macchia di leopardo, è situata principalmente lungo la dorsale appenninica meridionale e include territori siti in gran parte nelle regioni: Basilicata, Calabria, Campania, Molise e Puglia; quello consegnato proviene da fornitore campano.

Il **Piave DOP** è un formaggio a pasta dura, prodotto in provincia di Belluno solo con materie prime di qualità elevata. Si contraddistingue per il suo sapore: dolce ed intenso, mai piccante, dall'aroma pieno che ricorda erbe e fiori alpini. La produzione del formaggio Piave DOP è stata tramandata di generazione in generazione nel bellunese e le sue origini risalgono alla fine del 1800 con la fondazione delle prime latterie turnarie montane d'Italia.

Le **Mele del Trentino IGP** vengono prodotte nella Provincia Autonoma di Trento e tra le diverse varietà spicca la **Golden Delicious**. Tale varietà è caratterizzata da un calibro medio, una polpa bianca e un sapore mediamente acidulo, equilibrato e piacevole, con buccia liscia, forma che va da rotondeggiante a tronco conica, la colorazione varia dal verde al giallo, con possibile faccetta rosata.

L'avvio su larga scala della coltivazione del melo risale alla seconda metà del 1800, quando il Trentino costituiva la parte più meridionale del vasto impero austro-ungarico. Documenti fotografici risalenti al 1954-1955 attestano che la reputazione delle Mele del Trentino era già riconosciuta all'epoca su molti mercati europei, ma anche africani e asiatici. In epoca più recente, la reputazione si afferma tra i grossisti presenti nei moderni mercati generali degli anni '60-'70. Inoltre campagne pubblicitarie curate dall'Associazione denominata Concopra, riportavano la mela, come simbolo dell'ortofrutta del Trentino, in immagini che la associavano allo sviluppo economico.

Il **miele** è prodotto dall'ape trasformando sostanze zuccherine che essa raccoglie in natura, A seconda della fioritura da cui viene raccolto il nettare, variano il colore, la consistenza del miele ma soprattutto il suo sapore e le sue proprietà organolettiche, portando a differenze di olfatto e gusto: il millefiori ha un colore da chiaro ad ambrato scuro e un sapore delicatamente aromatico, gradevole e pieno.

Il miele è naturalmente ricco di minerali e antiossidanti. È utile nel trattamento di stati influenzali, aiuta a placare la tosse e svolge funzioni antibatteriche. È una preziosa fonte di energia, utile per sportivi, bambini, gestanti, persone convalescenti e anziani. Il miele è utile anche per l'intestino e l'apparato digerente. Può eliminare gli stati di costipazione, bilanciare i livelli batterici e migliorare l'efficienza generale dell'assorbimento dei nutrienti. Inoltre, è apprezzato anche per la depurazione del fegato e per migliorare la circolazione. Infine, è anche un ottimo alleato di pelle e capelli. Grazie ai suoi antiossidanti, può migliorare l'aspetto e la tonicità della pelle.

4. Modalità di valutazione dell'attività

Al fine di valutare tale attività ed esprimere una valutazione di soddisfazione sulla stessa si prega di cliccare sul seguente link:

https://docs.google.com/forms/d/1Rc_1fq_7VOGKPejmDI6koMMHP7xr9Hr9w97vJV_VwnA/edit