

CAMPAGNA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE SUL CONSUMO DI LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI DESTINATA AI BAMBINI DI ETÀ COMPRESA TRA I 6 E GLI 11 ANNI

Latte nelle scuole entra nel vivo

Iniziative con le scuole primarie previste a Trieste e Gorizia

La Camera di commercio Venezia Giulia anche quest'anno è impegnata nella realizzazione del programma "Latte nelle scuole" e nella implementazione di alcune attività educative di accompagnamento.

In questa quarta edizione del programma, si è puntato sulla misura denominata "il mio territorio", che ha l'obiettivo di promuovere, in alcune scuole dei Comuni a maggiore densità urbana, la conoscenza dei prodotti lattiero-caseari locali di eccellenza, attraverso la degustazione guidata di un formaggio che si caratterizza per la sua qualità e il legame con il territorio.

In particolare, la degustazione guidata riguarderà il formaggio "latteria" quale Prodotto agroalimentare tradizionale (Pat) nelle classi del ciclo di istruzione primaria (prima, seconda, terza, quarta e quinta) di 4 scuole di Trieste (Ic di via Commerciale - plesso V. Longo; Ic Divisione Julia; Ic San Giacomo; con lingua di insegnamento slovena - plessi I. Grbec, M.G. Stepančič e Ribičič; Scuola primaria paritaria Beata Vergine). Verranno coinvolte circa 35/40 classi per un totale di oltre 600 bambini, senza alcun costo per la scuola, né la famiglia.

Le degustazioni si svolgono dal 26 al 28 maggio e dal 7 all'8 giugno

all'interno della scuola durante il normale orario scolastico, tenendo conto delle limitazioni derivanti dalle misure di contrasto alla diffusione della pandemia da Covid-19.

Ogni alunno riceverà un "sacchetto degustazione" personale, sigillato e tutto il materiale è confezionato nel completo rispetto delle norme igieniche previste per il Covid-19.

Il "sacchetto degustazione" contiene:

- 35 gr. di formaggio "latteria", un pezzo di pane e un tovagliolo di carta;
- un frutto fresco, questa volta la "mela";
- un bicchiere biodegradabile per l'assaggio di succo di frutta 100% mela, senza zuccheri aggiunti;
- la scheda del Prodotto agroalimentare tradizionale - Formaggio "latteria";
- un gadget (tazza mug in bamboo).

Tutto il materiale usato per il "sacchetto-degustazione" è biodegradabile o di riciclo, nel pieno rispetto dell'ambiente.

(Foto di Mast Icc SB)

"Latte nelle Scuole" accompagna gli alunni delle scuole primarie aderenti al Programma europeo in un percorso di educazione alimentare, che mira a promuovere tra i bambini i benefici di un'alimentazione corretta, incoraggiandoli ad incrementare i consumi di latte nell'alimentazione quotidiana, conservandone poi l'abitudine per tutta la vita.

Latte fresco, ma anche yogurt (anche "senza lattosio" per gli

intolleranti) e formaggi - tradizionali o DOP (Denominazione di Origine Protetta) - vengono distribuiti gratuitamente ai bambini delle scuole aderenti al Programma, per far apprezzare loro i diversi sapori e raccontare in quanti e quali modi possono essere gustati.

Nell'ambito del Programma "Latte nelle Scuole", seguendo le indicazioni europee, vengono organizzati sia incontri di formazione scientifica per gli insegnanti, sia giornate a tema ricche di attività ludico-didattiche per i bambini coinvolgendo anche le famiglie.

Durante questi incontri vengono spiegate le caratteristiche nutrizionali dei prodotti lattiero-caseari e il loro legame con il territorio ma soprattutto, attraverso attività coinvolgenti, viene proposto l'assaggio di diverse tipologie dei prodotti, affinché gli alunni possano orientare i propri gusti.

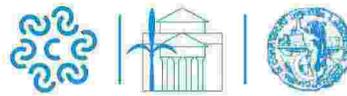
È nato proprio con questi obiettivi il Programma finanziato dall'Unione Europea "Latte nelle Scuole", realizzato annualmente dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, in collaborazione con Unioncamere, alcune Camere di commercio italiane e il CREA-Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria.

Per info sulla campagna: www.lattenellescuole.it

oppure:
info@lattenellescuole.it



L'iniziativa coinvolge i giovanissimi che frequentano le scuole primarie presenti in tutte le regioni italiane.



CAMERA DI COMMERCIO
VENEZIA GIULIA
TRIESTE GORIZIA

veneziagiuliaeconomica.it



PROGRAMMA INCONTRO ONLINE

“Latte, alimento salutare per produzioni di qualità”

Lunedì 7 giugno 2021, ore 10-11.30

LATTE NELLE SCUOLE



UNIONE EUROPEA



ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali

Interventi di salute

Antonio Paoletti, presidente della Camera di commercio Venezia Giulia

Stefano Zannier, assessore regionale alle Risorse agroalimentari, forestali e ittiche

Stefano Patuanelli, ministro delle Politiche agricole

Tavola rotonda

Roberta Situlin, specialista in Scienza dell'Alimentazione, Università di Trieste

Michela Fabbro, chef, presidente Associazione “Gorizia a Tavola”, referente Presidio Slow Food Gorizia

Linda Del Ben, amministratrice azienda Del Ben Formaggi – maestra assaggiatrice Organizzazione nazionale Assaggiatori di Formaggi (Onaf)

Roberto Zottar, membro “Centro Studi Nazionale Franco Marengi” – delegato dell'Accademia Italiana della Cucina

Modera: **Omar Monestier**, direttore de Il Piccolo e del Messaggero Veneto

L'incontro potrà essere seguito sul canale YouTube e sulla pagina Facebook di Venezia Giulia Economica e su www.eventolattenellescuolefvg.it

