



UNIONCAMERE

ALLEGATO



Storyboard

IL PERCORSO SIMULATO NELLA FILIERA LATTIERO- CASEARIA

Quanto riportato nel presente documento ha lo scopo di fornire una esemplificazione dei contenuti e della sequenza di svolgimento dei percorsi simulati.

Immagini, testi e link ad altri siti non corrispondono esattamente a quanto andrà realizzato e sugli stessi il concorrente deve assicurare la massima riservatezza, così come non è consentita la divulgazione o l'utilizzo degli stessi.



Scopri quali sono le fattorie didattiche più vicino a te!

Ciao, io sono Gigi e vi accompagnerò in questa visita sul latte e sui formaggi. Scopriremo insieme cosa succede in una fattoria: quali animali ci sono, chi ci lavora, e i prodotti che si possono ottenere!

Inserite il nome della vostra classe e cliccate sul pulsante «ENTRA».

Ci vediamo dentro!

Ci sono anche io, sono Mimma e vi faccio conoscere meglio il latte, i formaggi e lo yogurt

Nome Classe

.....

ENTRA

AZIONE UTENTE:
Inserendo il nome della classe es. 2° C e cliccando sul pulsante "ENTRA" si dà avvio alla visita virtuale.

360°



La filiera

In questo percorso vedrai il lungo viaggio che il latte e i formaggi compiono per arrivare dalla fattoria alla tavola. Questo percorso si chiama «**filiera**»



VISITA AL PERCORSO DEL LATTE E DEI FORMAGGI

Punteggio

Scopri quali sono le fattorie didattiche più vicino a te!

2. La centrale del Latte

4. La vendita

1. La fattoria

5. A tavola

La classe inizia la visita/gioco. Solo il primo livello (La fattoria) è attivo (evidenziato in verde).

START

3. Il caseificio



Benvenuti alla Fattoria!
Qui gli animali vengono
allevati e messi nelle
condizioni di produrre il
latte. Nella nostra visita
vedremo nel dettaglio
come è una fattoria, in
cosa consiste
l'allevamento e come
viene prodotto il latte.

Possiamo sempre
salvare quello che
abbiamo fatto e visto
e tornare al punto di
partenza. Ma se si
ripercorre una tappa
già visitata, i punti
accumulati non
cambieranno

INIZIO

SALVA

Scopri quali sono le fattorie didattiche più vicino a te!

360°

Location ricostruita a 360° reale o in 3D

Sottoambiente
La STALLA e la
MUNGITURA

Hotspot
ANIMALI DA LATTE



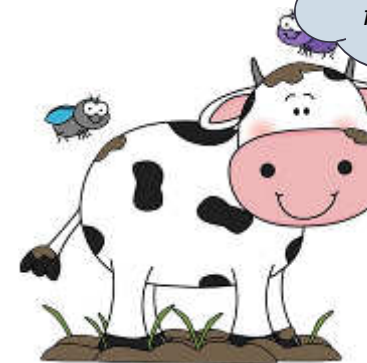
La fattoria

Punti

La fattoria è il luogo dove gli animali vivono e sono allevati dall'imprenditore agricolo. Ci sono gli spazi per il pascolo, c'è la stalla e la sala mungitura.

Lo sapevi? In Trentino Alto Adige, la fattoria si chiama «maso» ed appartiene ad una famiglia di contadini.

Ciao sono
Mimma e oggi
vi presento la
fattoria di Mirko



INIZIO

SALVA

360°

Location ricostruita a 360° reale
o in 3D

Nota:

I testi
potrebbero
essere rivisti
per adattare i
tempi della
voce
narrante alle
riprese
effettuate

Sottoambiente
La STALLA e la
MUNGITURA

Hotspot
ANIMALI DA LATTE



La fattoria

Punti



Nella fattoria gli animali sono allevati.
Qui nascono, si nutrono, crescono, e
muoiono: sono esseri viventi come noi
(Ciclo di vita).

L'uomo accompagna gli animali da
latte nel loro ciclo di vita. Questa
attività si definisce allevamento.
Allevare significa prendersi cura,
nutrire e far sviluppare gli animali nel
miglior modo possibile, così come
fanno i nostri genitori con noi, fin da
quando siamo nati.

L'allevamento può essere fatto
all'aperto e/o in strutture chiuse o semi
aperte come ad esempio le stalle.

INIZIO

SALVA

360°

Location ricostruita a 360° reale
o in 3D

Nota:

I testi
potrebbero
essere rivisti
per adattare i
tempi della
voce
narrante alle
riprese
effettuate

Sottoambiente
La STALLA e la
MUNGITURA

Hotspot
ANIMALI DA LATTE



La fattoria

Punti



Il latte proviene dagli animali, non dal
negozio dove facciamo la spesa!

E gli animali che lo producono sono
detti «animali da latte».

Scopri quali sono. Trova il punto giusto
e cliccaci sopra

INIZIO

SALVA



Scheda
PECORA



Scheda
CAPRA



Scheda
VACCA o MUCCA



Scheda
BUFALA

Animali da latte

(Box di testo e immagini statiche con schede informative che si aprono cliccandoci sopra)

Il latte, lo yogurt e i formaggi di cui ci nutriamo sono fatti quasi esclusivamente dal latte di tre generi animali: i bovini (le vacche o mucche), gli ovini (le pecore) e i caprini (le capre), ma anche dalla bufala. Questi animali sono tra loro molto diversi per forma e dimensione, ma hanno alcune caratteristiche in comune:

- sono tutti mammiferi, cioè nascono dalle mamme così come nasciamo noi
- sono tutti erbivori, cioè si nutrono di vegetali per vivere.

Scheda «pecora»



Scheda «capra»



Scheda «bufala»



Scheda «vacca o mucca»



Solo per il percorso delle classi III, IV e V si aggiunge questa parte

360°

Location ricostruita a 360° reale
o in 3D

Nota:

I testi
potrebbero
essere rivisti
per adattare i
tempi della
voce
narrante alle
riprese
effettuate

Sottoambiente
La STALLA e la
MUNGITURA

Hotspot
ANIMALI DA LATTE



La fattoria

Punti



L'allevamento degli animali può
essere fatto in diversi modi.

stato "brado" quando pascolano tra i
campi di erba per tutto l'anno. Questo
tipo di allevamento è molto usato per
capre e pecore,

forma "stanziale" cioè in spazi
delimitati, come i recinti o la stalla, che
posso essere più o meno grandi,
interamente coperti o in strutture in
parte coperte e in parte scoperte.
Questo tipo di allevamento è più usato
per i bovini.

stato "semibrado" cioè una via di
mezzo tra i due precedenti. Nelle
stagioni più calde a pascolo tra i campi
di erba e nelle stagioni più fredde
"stanziali".

INIZIO

SALVA

360°

Location ricostruita a 360° reale
o in 3D

Nota:

I testi
potrebbero
essere rivisti
per adattare i
tempi della
voce
narrante alle
riprese
effettuate

Sottoambiente
La STALLA e la
MUNGITURA

Hotspot
ANIMALI DA LATTE



La fattoria

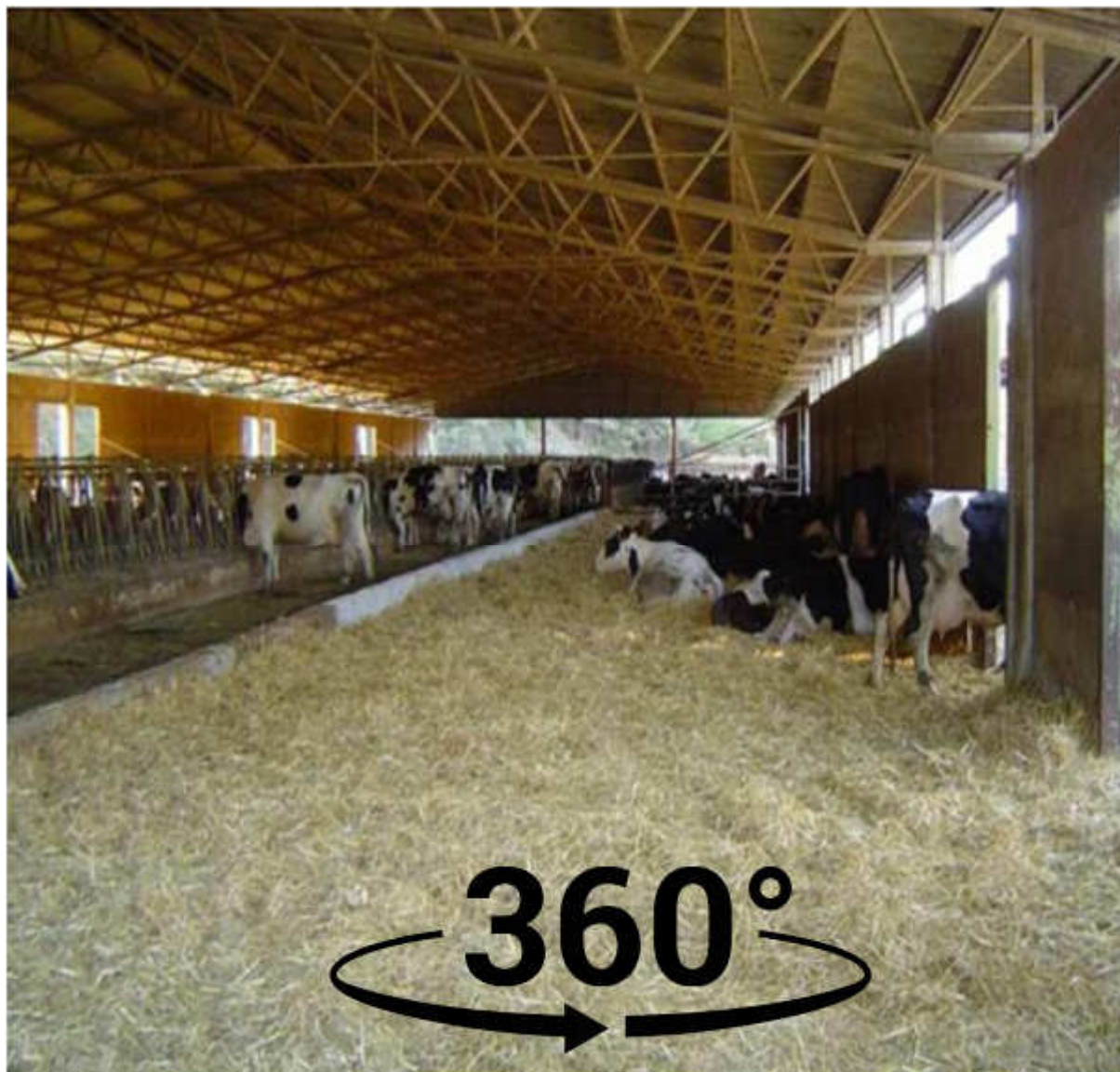
Punti



Adesso andiamo a vedere la stalla e
come si fa a prendere il latte dagli
animali

INIZIO

SALVA



Location ricostruita a 360° reale
o in 3D



La STALLA

(video 360° da girare nella fattoria)

**Video a 360° “Una giornata nella
stalla” 1/2**

> rappresentazione della stalla e dei
vari ambienti contigui (sala
mungitura se separata)



Video a 360° o ricostruzione in 3D “Una giornata nella stalla” 2/2

Nota:

I testi potrebbero essere rivisti per adattare i tempi della voce narrante alle riprese effettuate



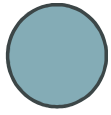
Hotspot
Box di testo «La lettiera»

Hotspot
Video racconto «Far
star bene la mucca»

Location ricostruita a 360° reale
o in 3D o in 360°

La stalla è il luogo dove gli animali possono riposare la notte o quando fa freddo, oppure dove stanno durante l'allevamento.

Nelle stalle, che possono essere chiuse, aperte o miste, ci sono spazi dove gli animali possono muoversi, riposarsi, mangiare (mangiatoie) e bere, zone dove partoriscono e zone dove ci sono gli attrezzi per poterle mungere. Le stalle vanno regolarmente pulite per far vivere meglio gli animali, soprattutto le zone di riposo, dove gli animali amano sdraiarsi sul proprio fianco durante la loro digestione, e la sala di mungitura dove ci sono gli attrezzi che vengono impiegati per conservare al meglio il latte appena munto.

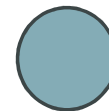


Hot spot

Box di testo

«La lettiera»

La lettiera è il luogo calpestato dagli animali nelle zone di riposo: viene preparato con paglia, segatura e va curata ogni giorno



Hot spot

**Video intervista/racconto dell'imprenditore
agricolo Mirko**

«Far star bene la mucca»

- > cosa mangia una mucca
- > come viene curata (antibiotici)
- > presentazione dei principali strumenti della
stalla (macchina per mungere, il forcone, il
secchio etc)





Location ricostruita a 360° reale
o in 3D



Mungitura e primo trattamento (video da girare nella fattoria)

Nota:

I testi
potrebbero
essere rivisti
per adattare i
tempi della
voce
narrante alle
riprese
effettuate



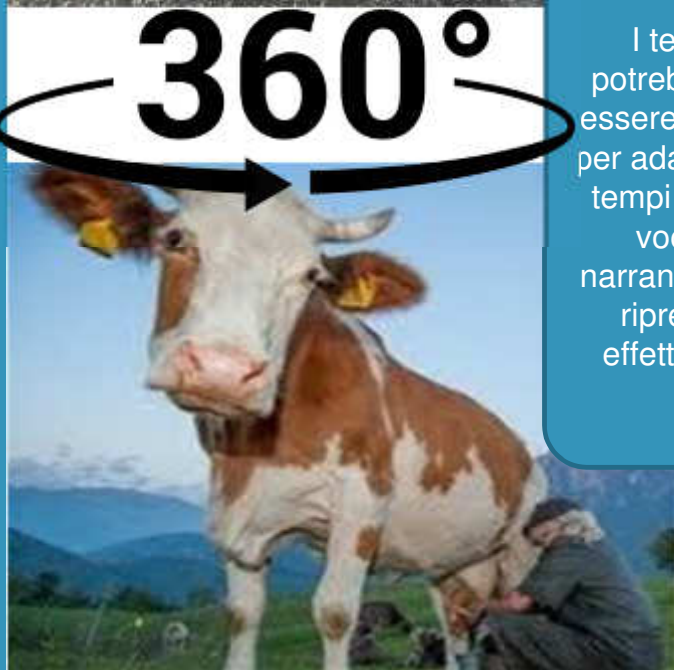
La vacca o mucca, la pecora, la capra e la bufala producono latte dalle mammelle. Questo latte, chiamato «crudo», viene utilizzato dall'uomo per trasformarlo in latte da bere e per fare lo yogurt, il burro, le mozzarelle, la ricotta e tanti altri tipi di formaggi.

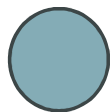
L'attività con la quale si prende il latte dagli animali è detta **mungitura** e viene svolta ogni giorno. La mungitura può avvenire:

- manualmente, (di solito avviene nei piccolissimi allevamenti con pochi animali) quando una persona si avvicina all'animale e mette un secchio sotto le mammelle; poi delicatamente massaggia le mammelle per far uscire il latte, che finisce nel secchio;
- meccanicamente, (di solito in grandi allevamenti che hanno molti animali) quando viene utilizzata un'attrezzatura detta mungitrice meccanica che è attaccata alle mammelle dell'animale e sostituisce il massaggio delle mani della persona per uscire il latte.

Tutti i secchi o piccoli contenitori dove si trova il latte appena munto, che si chiama «latte crudo», devono essere subito versati in contenitori più grandi chiamati «vasi di raccolta», che sono refrigerati, cioè mantengono temperature basse di pochi gradi, e che sono chiusi con un coperchio.

Fare questo subito dopo la mungitura è fondamentale sia per evitare lo sviluppo di microrganismi che potrebbero essere dannosi per la nostra salute, sia per preservare la sua «freschezza» cioè le sue caratteristiche nutritive, di sapore e di odore.



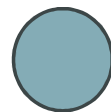


Box di testo **«La mungitrice»**

E' la macchina utilizzata per estrarre il latte dall'animale nel modo più semplice possibile.

Quando viene attaccata alla mammella e accesa, la mungitrice dà la sensazione della poppata e quindi l'animale lascia uscire il latte senza preoccupazioni.

Dopo ogni mungitura la macchina viene pulita, per evitare di far venire malattie all'animale.



Box di testo e grafica **«Il latte crudo»**



Fino ad ora abbiamo visto quali sono gli animali da latte, dove vivono, come vengono allevati e come producono il latte. Abbiamo anche fatto visita alle mucche nella stalla e visto come è fatta la loro casa.

La prima parte della visita si conclude qui e ricordatevi che per accedere alla seconda visita bisogna rispondere correttamente al test di verifica..



TEST DI VERIFICA APPRENDIMENTO PER LE 1° E 2°

Ipotesi TEST CON DOMANDE

1. Cosa hanno in comune gli animali che ci danno il latte?
 - a. sono mammiferi e mangiano l'erba
 - b. sono carnivori

2. Cosa vuol dire allevare?
 - a. sollevare gli animali
 - b. prendersi cura, nutrire e far sviluppare gli animali

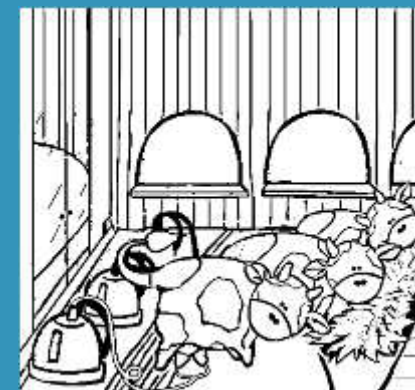
3. Come si chiamano i medici che si prendono cura degli animali?
 - a. veterinari
 - b. medico di famiglia

Ipotesi TEST CON GIOCO

Trova la mungitrice e colorala con il pennello giallo



Trova l'erba e colorala con il pennello verde



DOMANDE PER 3[^], 4[^], 5[^]



1. Cosa hanno in comune gli animali che ci danno il latte?
 - a. sono mammiferi e mangiano l'erba
 - b. sono carnivori
2. Cosa vuol dire allevare?
 - a. sollevare gli animali
 - b. prendersi cura, nutrire e far sviluppare gli animali
3. Come si chiamano i medici che si prendono cura degli animali?
 - a. veterinari
 - b. medico di famiglia
4. Ogni quanto avviene la mungitura?
 - a. una volta a settimana
 - b. ogni giorno
5. Quanti tipi di mungitura esistono?
 - a. solo manuale
 - b. manuale e meccanica
6. Una volta munto come viene conservato il latte?
 - a. al caldo
 - b. a basse temperature

AMBIENTE 2. LA CENTRALE DEL LATTE



Scopri le fattorie didattiche più vicine a te



1. La fattoria



Il percorso «LATTE»

Il bambino prosegue la visita/gioco. Anche il secondo livello (La Centrale del latte) è attivo (evidenziato in verde).

Seconda scena: questo ambiente è ricostruito in 3D oppure è un video a 360°



2. La centrale del Latte e la latteria



3. Il caseificio



START

Punteggio



4. La vendita



5. A tavola



Location ricostruita a 360° reale
o in 3D

*Venite, entriamo, vi
faccio vedere La
Centrale del latte*

**Benvenuti alla Centrale
del Latte!**

INIZIO

SALVA

La Centrale del Latte

**QUESTA LOCATION è a 360° o
ricostruita in 3D**

HA 3 AMBIENTI

Il passaggio da uno all'altro andrà
gestito in base alla sequenza delle
riprese



Ingresso nella Centrale
e zone circostanti di
arrivo del latte



Area trattamenti
e tipologie di latte

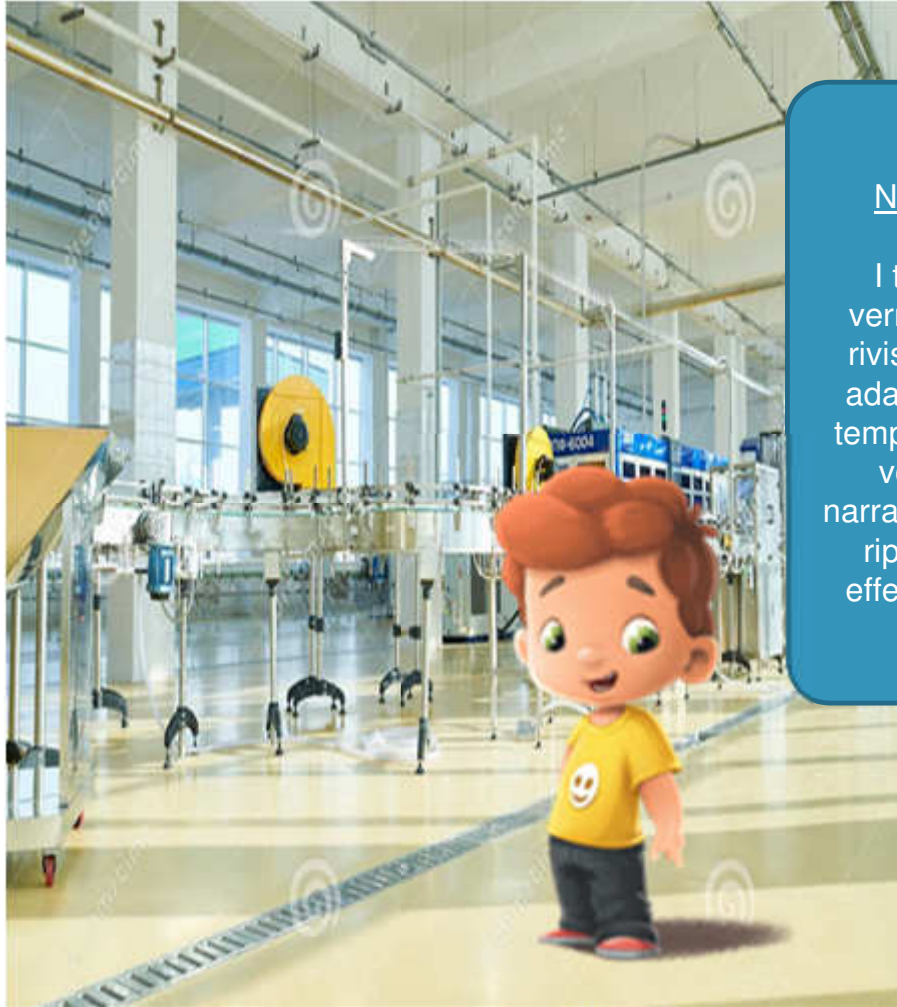
HOTSPOT negli ambienti

Gli hotspot di seguito indicati e il loro
posizionamento sono esemplificativi.
La versione definitiva sarà definita solo
dopo che saranno completate le riprese e si
avranno gli oggetti o i punti dove inserirli.
Per questioni di sicurezza ed igiene,
potrebbe non essere consentito effettuare
riprese ravvicinate di macchinari o accedere
ad alcune aree di produzione



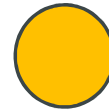
Area confezionamento
e distribuzione

Location ricostruita a 360° reale
o in 3D



Nota:

I testi
verranno
rivisti per
adattare i
tempi della
voce
narrante alle
riprese
effettuate



Ingresso della Centrale del latte

All'ingresso: una breve introduzione sulla centrale

La Centrale del latte è un luogo molto grande nel quale si trovano tanti macchinari che servono per analizzare il latte, che viene dalle fattorie, e farlo diventare pronto per il consumo e per fare lo yogurt, la panna e alcuni gustosi formaggi.

L'uomo lavora il latte da tantissimi anni per poterlo bere e per creare i formaggi. Ma per fare tutti i prodotti che noi vogliamo bere e mangiare, servono molte persone e uno spazio grande dove mettere le macchine che servono per lavorare. Ecco perché ci sono le Centrali del latte in posti come questo.

Sai, anni fa, quando le persone hanno cominciato a lavorare insieme il latte e a fare i formaggi, hanno chiamato quei posti «latteria»!

Oggi ci sono ancora le latterie che fanno prodotti buonissimi e quelle che sono diventate tanto grandi, perché in alcuni territori tante persone consumano molti loro prodotti, sono diventate «Centrale del latte».

Ma vediamo cosa succede in questi luoghi.

Il latte arriva con grandi mezzi di trasporto (cisterne), che lo mantengono a basse temperature, per conservare al meglio le sue caratteristiche ed evitare che si rovini.

Appena arrivato, viene versato in grandi contenitori (si dice «conferito»), per essere analizzato in laboratorio, in modo da verificare che le sue caratteristiche siano giuste per il consumo.

Successivamente è portato nella zona dei trattamenti, dove viene lavorato per eliminare tutti i batteri e le parti che non lo rendono bevibile.

Dopo, viene confezionato, cioè inserito nei contenitori che si chiamano «confezioni» (bottiglie, pacchi o brick) che troviamo nei negozi quando facciamo la spesa.

Infine, le confezioni di latte, di burro, di yogurt, di panna e i formaggi sono portate nei negozi dove li compriamo, con dei mezzi di trasporto più piccoli di quelli che hanno portato il latte nella Centrale.



Nota:

I testi
verranno
rivisti per
adattare i
tempi della
voce
narrante alle
riprese
effettuate

Hotspot

Box immagine e testo
«**contenitori latte crudo**»

Hotspot

Box immagine e testo
«**camion cisterne**»

Hotspot di approfondimento (potrebbe essere nel perimetro esterno agli impianti)



HOTSPOT

Box di immagine e testo
«**Il camion cisterna**»

Per conservare al meglio le caratteristiche del latte crudo durante il trasporto dalla fattoria alla centrale, si utilizza un camion con cisterne isoterme, cioè che non fanno arrivare al latte la temperatura dell'aria esterna. Quindi, qualunque sia la temperatura dell'aria, il latte che è dentro la cisterna non la sente. Per non contaminare il latte, ogni cisterna, viene pulita, sanificata e controllata prima di arrivare nella fattoria.



HOTSPOT

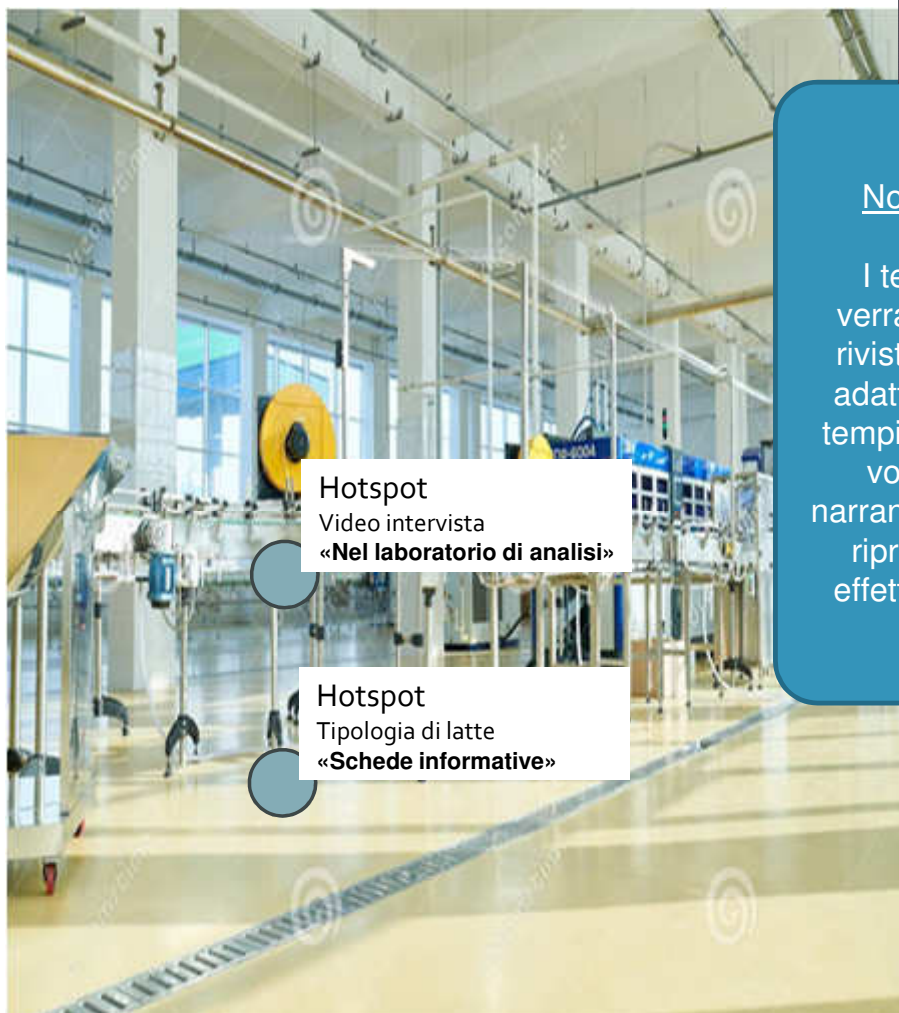
Box di immagine e testo
«**contenitori di latte crudo**»

Appena il camion cisterna arriva nella centrale del latte, trasferisce tutto il contenuto in grandi contenitori – chiamati «silos» - che hanno le stesse caratteristiche di isolamento e di pulizia della cisterna del camion.

Solo per il percorso delle classi III, IV e V si aggiunge questa parte

Punti

Location ricostruita a 360° reale
o in 3D



Hotspot
Video intervista
«Nel laboratorio di analisi»

Hotspot
Tipologia di latte
«Schede informative»

Nota:

I testi
verranno
rivisti per
adattare i
tempi della
voce
narrante alle
riprese
effettuate



Il laboratorio di analisi

Il laboratorio inizia la sua attività nel momento in cui arriva in Centrale il latte dalle fattorie.

Si eseguono tanti controlli che verificano la bontà e le caratteristiche del latte, prima che sia lavorato.

Ma non finisce qui, anche durante e dopo la lavorazione del latte, prima che sia confezionato, le analisi continuano.

Questo per noi va mooolto bene!

Così siamo sicuri che il latte che compriamo è sicuro, oltre che buono.

Perché non proviamo a sentire cosa ci racconta chi lavora nel laboratorio?
Bussa alla porta e vediamo che succede

Solo per il percorso delle classi III, IV e V si aggiunge questa parte



Hotspot di approfondimento «laboratorio»

APPROFONDIMENTO

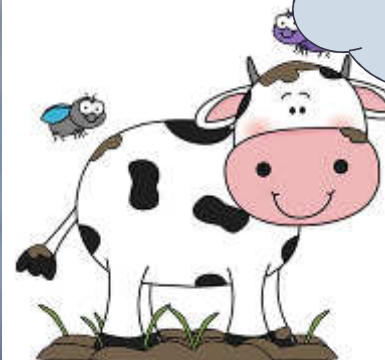
*(adatto solo alle 3° 4° e 5° classi accesso
codificato)*

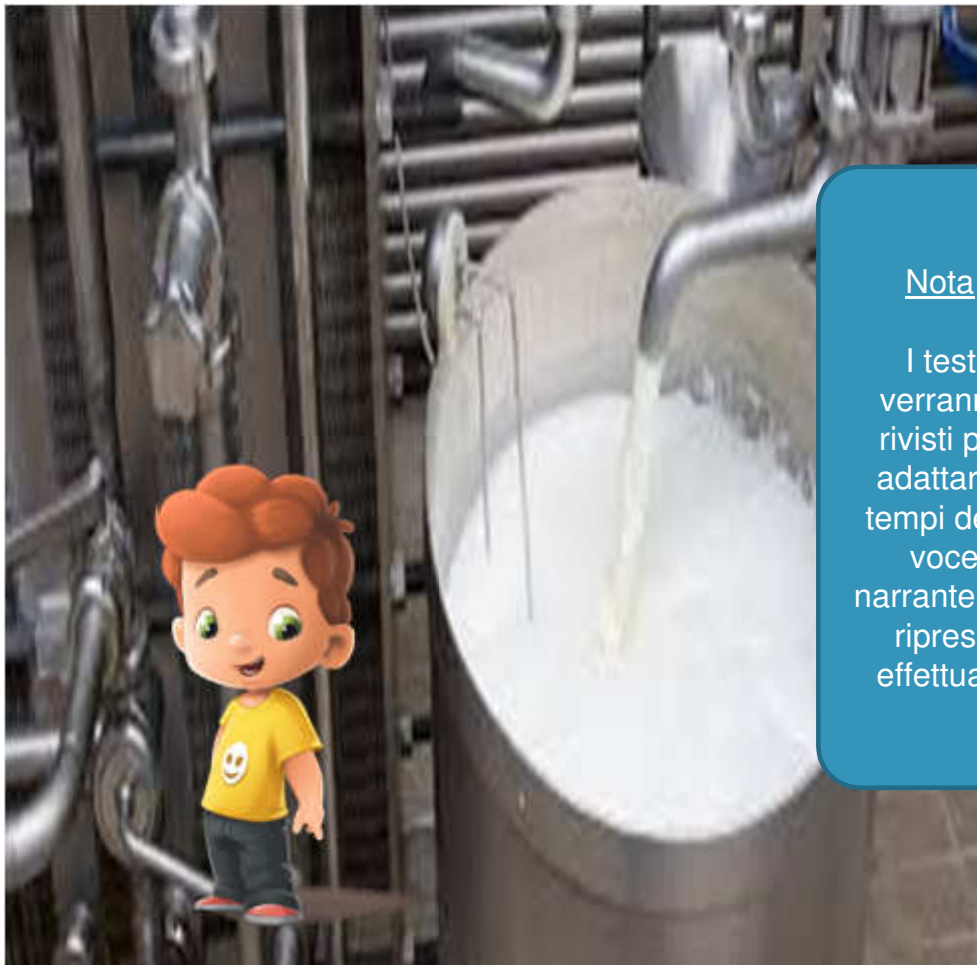
Video intervista

**La biologa Daniela spiega cosa avviene
«Nel laboratorio di analisi»**

> a quali analisi viene sottoposto il latte?

*Chi controlla se il
latte è buono?
Daniela!*





Nota:

I testi
verranno
rivisti per
adattare i
tempi della
voce
narrante alle
riprese
effettuate



Trattamenti

Location ricostruita a 360° reale
o in 3D

La voce narrante spiega i trattamenti

Il latte è sottoposto a trattamenti con il calore, cioè viene fatto passare dentro dei macchinari che lo scaldano per eliminare i germi dannosi per la nostra salute.

A seconda del trattamento subito, il latte potrà essere, ad esempio: «Fresco» (trattato a temperature non altissime, da consumare in pochi giorni), «UHT» (trattato ad altissime temperature per garantire la sua conservazione fino a 6 mesi).

Per alcuni tipi di latte ci sono anche altri trattamenti che, non lo scaldano, ma lo filtrano, cioè lo fanno passare dentro un altro macchinario che ha dei fori piccolissimi nei quali le ultime particelle rimaste di Batteri e Spore rimangono incastrati e non passano. Così il latte è ancora migliore.

E poi ci possono essere i trattamenti di scrematura, nei quali altri macchinari tolgono un po' di grassi presenti nel latte.

Per questo, quando sulla confezione leggiamo «Intero» significa che non vi è stata scrematura e il latte mantiene i grassi come se fosse stato appena munto, mentre se leggiamo «Parzialmente scremato» o «Scremato» significa che il latte avrà meno grassi.

E per chi è intollerante al lattosio, ehm come me, la centrale del latte ha un altro macchinario che toglie quasi tutta questa sostanza dal latte, così possiamo berlo tranquillamente. Per questo sulla confezione leggiamo «senza lattosio».

Solo per il percorso delle classi III, IV e V si aggiunge questa parte

LATTE microfiltrato pastorizzato



Dopo la pastorizzazione (processo termico) il latte passa attraverso un filtro in ceramica (processo meccanico), i cui forellini sono talmente stretti da trattenere oltre il 99% dei microrganismi responsabili del deterioramento del latte. La filtrazione, che è in grado di separare fisicamente i microbi dal latte, viene praticata sulla sola frazione magra del latte senza interagire con le componenti nutritive in esso contenute. Le due frazioni, panna e latte magro microfiltrato, vengono poi miscelate in flusso continuo in rapporto tale da ottenere il titolo di grasso desiderato. Si ottiene così un latte con caratteristiche microbiologiche che ne consentono la conservazione in regime refrigerato (a 4 °C) per tempi lunghi, oltre 15/18 giorni dal trattamento e con caratteristiche organolettiche molto simili al latte pastorizzato. In commercio il latte microfiltrato è venduto sia nella versione latte intero sia latte parzialmente scremato, oppure senza lattosio.

LATTE delattosato



A basso o trascurabile contenuto di lattosio, adatto al consumo da parte di individui intolleranti al lattosio. Grazie all'utilizzo dell'enzima lattasi durante la produzione, il lattosio è scisso nei suoi zuccheri più facilmente assimilabili, glucosio e galattosio, agevolando il lavoro che invece dovrebbe essere compiuto dall'organismo, garantendone perciò la digeribilità. Il latte senza lattosio (con una quantità di lattosio inferiore allo 0,1% per 100 ml di latte) si trova in commercio nelle varie forme di latte fresco pastorizzato, microfiltrato, alto pastorizzato ed UHT a lunga conservazione.

Grazie all'enzima lattasi il lattosio è scisso nei suoi zuccheri più facilmente assimilabili



LATTE fresco pastorizzato denominato di Alta Qualità



Deve provenire da allevamenti che rispettano tutta una serie di condizioni, continuamente sottoposte a controllo, riguardanti la selezione, lo stato di salute e l'alimentazione delle bovine, l'igiene della stalla e della sala di mungitura, la modalità di raccolta e di distribuzione del latte stesso.

Questo latte è sottoposto ad una pastorizzazione meno aggressiva (72 °C per 15-18 secondi) e si conserva fino a 6 giorni in frigorifero.

Hot spot Tipologie di latte

LATTE sterilizzato UHT (Ultra High Temperature)



Viene trattato termicamente a temperature superiori rispetto alla pastorizzazione, da 135 a 150 °C per 2-4 secondi e successivamente confezionato in condizioni aseptiche; si conserva a temperatura ambiente per almeno 3 mesi.

LATTI arricchiti

Latte arricchito con proteine, acidi grassi, fibra, vitamine, minerali, per rispondere a specifiche esigenze del consumatore, con opportuna indicazione nella denominazione di vendita.

Location ricostruita a 360° reale
o in 3D



Nota:

I testi
verranno
rivisti per
adattare i
tempi della
voce
narrante alle
riprese
effettuate

● Non solo il latte

La voce narrante spiega gli altri prodotti della Centrale

Sapete, qui non si lavora solo il latte da bere.

Si fanno anche il burro, lo yogurt, la panna e alcuni formaggi morbidi, anche quelli spalmabili.

Eh, con il latte si possono fare tanti prodotti

Location ricostruita a 360° reale
o in 3D



Il confezionamento



Nota:

I testi
verranno
rivisti per
adattare i
tempi della
voce
narrante alle
riprese
effettuate

Le centrali dopo aver realizzato i trattamenti, confezionano il latte, il burro, lo yogurt, la panna e i formaggi morbidi e spalmabili e li preparano per il successivo trasporto nei negozi dove li compriamo.

Confezionare vuol dire mettere questi prodotti in una «confezione», ecco perché si dice confezionare.

Le confezioni sono diverse a seconda del prodotto. Ad esempio il latte viene messo in brick in cartone con o senza tappo o in bottiglia in PET, il materiale plastico con cui vengono confezionati molti tipi di bevande oltre al latte stesso e in alcuni casi nelle bottiglie di vetro, come si faceva tanti anni fa, quando i nostri genitori e nonni erano piccoli come noi.

Tutti questi piccoli contenitori nei quali sono messi il latte, il burro, lo yogurt, la panna e i formaggi morbidi, servono per conservare al meglio le loro caratteristiche. Mi raccomando, quando sono vuoti, vanno buttati nel cassonetto giusto della raccolta differenziata!

La centrale del latte

Fin qui abbiamo visto cosa succede al latte quando arriva nella Centrale e perché è importante il lavoro che viene svolto dalle persone e dai macchinari che sono al suo interno.

Questa visita si conclude qui e ricordatevi che per andare avanti bisogna rispondere al test di verifica.



TEST DI VERIFICA APPRENDIMENTO PER LE 1° E 2°

Ipotesi TEST CON DOMANDE

D1) Cosa viene fatto dentro una centrale del latte?

- R1) è il luogo dove le mucche vengono munte
- R2) è il luogo dove il latte munto viene trattato
- R3) è il luogo dove vengono allevate le mucche

D2) Quali di questi trattamenti viene applicato al latte prima di essere confezionato nei contenitori?

- R1) si aggiunge il profumo
- R2) si tratta con calore per eliminare tutti i germi dannosi
- R3) si aggiunge lo zucchero

D3) Che significa confezionare il latte?

- R1) preparare un bel pacco regalo
- R2) usare dei contenitori di plastica o di cartone per poterlo trasportare e vendere
- R3) mantenerlo a bassa temperatura

Ipotesi TEST CON GIOCO

Posiziona le parole e la confezione nel posto giusto all'interno dei trattamenti

(Il bambino vede 2 parole e i contenitori del latte fuori sparsi, deve spostarli ognuno all'interno della centrale., vedi esempio >>).



SCREMATURA

TRATTAMENTO UHT



TEST DI VERIFICA APPRENDIMENTO PER LE 3°, 4° e 5°



D1) Cosa viene fatto dentro una centrale del latte?

- R1) è il luogo dove le mucche vengono munte
- R2) è il luogo dove il latte munto viene trattato;
- R3) è il luogo dove vengono allevate le mucche

D2) Quali di questi trattamenti viene applicato al latte prima di essere confezionato nei contenitori?

- R1) si aggiunge il profumo;
- R2) si tratta con calore per eliminare tutti i germi dannosi;
- R3) si aggiunge lo zucchero;

D3) Che significa confezionare il latte?

- R1) preparare un bel pacco regalo;
- R2) usare dei contenitori di plastica o di cartone per poterlo trasportare e vendere;
- R3) mantenerlo a bassa temperatura

D4) A cosa serve la «scrematura»?

- R1) ad eliminare i germi dannosi
- R2) a rendere il latte più buono
- R3) a ridurre i grassi presenti nel latte

D5) Domanda in funzione dei contenuti illustrati nella video intervista sulle analisi di laboratorio.

AMBIENTE 3. IL CASEIFICIO

Visita il percorso «LATTE»

Punteggio

Scopri le fattorie didattiche più vicine a te

2. La centrale del Latte

4. La vendita

1. La fattoria



5. A tavola

Il bambino prosegue la visita/gioco. Anche il terzo livello (Il Caseificio) è attivo.

3. Il caseificio



START

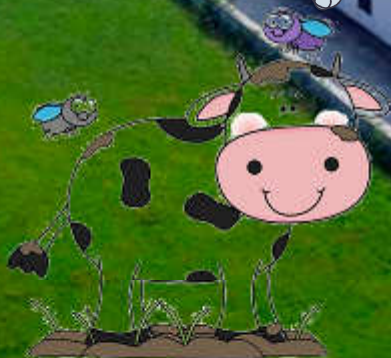


Location ricostruita a 360° reale
o in 3D

Scopri quali sono i
formaggi del tuo
territorio

CASEIFICIO

*Dai entriamo,
sento un
buonissimo
odore di
formaggio!*



Benvenuti al caseificio,
dove il latte viene
trasformato in formaggi e
altri prodotti! Come
avviene questa
trasformazione?
Scopriamolo insieme in
questa visita





Scopri quali sono i formaggi del tuo territorio



Location ricostruita a 360° reale o in 3D

Punti



Il caseificio

inizia la visita muovendoti nello spazio e cliccando sugli hotspot.

Oggi vi presento il Caseificio



INIZIO

SALVA

Possiamo sempre salvare quello che abbiamo fatto e visto e tornare al punto di partenza.

Ingresso nel caseificio

Location ricostruita a 360° reale
o in 3D



Hotspot **Come il latte diventa formaggio**

(Video con narrazione)

Hotspot **La mozzarella**
(breve video sulla trasformazione del latte in mozzarella)

Hotspot **Gli altri derivati del latte**

Box di testo (con voce narrante eventualmente)

Nota:

I testi verranno rivisti per adattare i tempi della voce narrante alle riprese effettuate

Cosa è un caseificio

Video a 360 con audio narrante

Il Caseificio è un luogo nel quale si trovano i macchinari che servono per fare il burro e gustosi formaggi con il latte.

Ti starai chiedendo che differenza c'è con la Centrale del latte e la latteria. Beh, anzitutto il caseificio è più piccolo e poi realizza, appunto, il burro i formaggi, che si chiamano prodotti «derivati» del latte.

Pensa che alcune fattorie e alcuni masi hanno anche il caseificio al loro interno, proprio perché così fanno il burro e i formaggi direttamente con il latte che raccolgono dai loro animali.

Si chiama caseificio perché il modo in cui si lavora il latte per fare i prodotti «derivati» è detto «caseificazione»

Anche qui, quando il caseificio non è nella fattoria o nel maso, il latte viene trasportato dalla fattoria al caseificio, scaricato in grandi contenitori di acciaio dove viene subito raffreddato per evitare che si sviluppino microrganismi dannosi e controllato per assicurarsi che non ci sia alcun tipo di impurità.

Tutto ciò che viene prodotto a partire dal latte ha una caratteristica comune: una volta ottenuto, deve essere conservato sempre a temperature basse per assicurarne la durata.

Ma il latte come diventa formaggio?

E la mozzarella come si fa?

E il burro?

Trova i punti giusti e cliccaci sopra, così capirai....

Ingresso nel caseificio

Location ricostruita a 360° reale
o in 3D

La caseificazione

Video a 360 con audio narrante

Solo per il percorso delle classi III, IV e V si aggiunge questa parte



Approfondimento **La caseificazione**
solo per i bambini di
3^a, 4^a, 5^a
(immagini e box di testo
approfondendo, Insieme
a Gigi)

Nota:

I testi
verranno
rivisti per
adattare i
tempi della
voce
narrante alle
riprese
effettuate

Prima vi ho detto che questo posto si chiama caseificio perché il modo in cui si lavora il latte per fare i prodotti «derivati» è detto «caseificazione».

Servono il latte, il caglio e gli attrezzi giusti, come ad esempio il termometro.

Beh, capiamo come funziona, prova a cliccare su questo macchinario e ascoltiamo.

Il caseificio



HOT SPOT

Come il latte diventa formaggio

[Video con narrazione](#)

A partire dal latte, nel caseificio si produce il formaggio attraverso una procedura che si chiama caseificazione.

La lavorazione del latte è differente a seconda del tipo di formaggio che si vuole ottenere, e può essere:

- a pasta Molle (ad es. la ricotta)
- a pasta Semidura (ad es. la fontina)
- a pasta Dura (ad es. il grana)
- a pasta Filata (ad es. la mozzarella)

I formaggi si distinguono anche in funzione del latte utilizzato per produrli. Ne distinguiamo 3 tipi: formaggi di latte di mucca, formaggi di latte di capra, formaggi di latte di pecora, formaggi di latte di bufala.

HOT SPOT

Gli altri derivati del latte

Box di testo e immagini e voce narrante

Oltre che i formaggi, dal latte si ottengono anche altri prodotti come la panna, il burro e lo yogurt.

La panna si ottiene separando la parte più grassa del latte dal resto. Il prodotto viene messo poi in appositi contenitori pronti per essere venduti.

Se alla panna si aggiungono dei fermenti e viene lasciata maturare, in seguito, con una sbattitura energica si separa il grasso. Questo diventa burro che viene confezionato in «panetti» per essere venduto.

Aggiungendo al latte dei fermenti, se si lascia maturare, si ottiene lo yogurt. Lo yogurt si può mangiare naturale, oppure si trova anche con l'aggiunta di altri prodotti come ad esempio la frutta. Una volta prodotto si mette in contenitori per essere venduto.

Il caseificio



Il caseificio

HOT SPOT

La mozzarella

Video con testimonial che spiega come si fa la mozzarella



Mettetevi comodi e guardiamo insieme questo breve filmato che ci mostra come si produce la mozzarella!



Il caseificio

Approfondimento per le 3, 4 e 5

Come si fa il formaggio: la caseificazione

Video con testimonial che spiega

Per trasformare il latte in formaggio si procede così:

- vengono rimosse le particelle estranee con la filtrazione;
- il latte viene versato in una caldaia e viene aggiunto il «caglio» (enzimi che favoriscono la coagulazione delle proteine del latte con all'interno i globuli di grasso e acqua);
- il latte viene riscaldato mediamente a 30-40 °C così da favorire la coagulazione e quindi la formazione della «cagliata»;
- la caldaia viene svuotata e la cagliata messa negli stampi che daranno la forma al formaggio;
- il formaggio può essere salato talvolta immergendolo in un liquido contenente acqua e sale;
- da ultimo vi è la stagionatura, una fase di invecchiamento del formaggio più o meno lunga nella quale i microrganismi presenti nel formaggio continuano a trasformarlo;
- la stagionatura può durare pochissimo (ore/giorni) per i prodotti freschissimi, circa un mese per i formaggi freschi e più mesi per i formaggi semistagionati (2-4 mesi) e stagionati (da 5-6 mesi in poi).



Il caseificio

Fino a qui abbiamo visto cosa succede al latte quando arriva nel Caseificio e perché è importante il lavoro che viene svolto in questa fase per trasformare in latte in formaggio o in altri prodotti. Questa visita si conclude qui e per accedere alla quarta visita ricordatevi di rispondere correttamente al test di verifica.



Il caseificio

DOMANDE 1^ E 2^

D2) Quali sono gli animali il cui latte viene utilizzato per produrre i formaggi?

R1) mucche, capre, pecore

R2) mucche e capre

R3) solo le mucche

D3) Quali altri prodotti possono essere ottenuti nel caseificio a partire dal latte?

R1) Lo yogurt e il burro

R2) Lo yogurt, il latte e il burro

R3) Lo yogurt, il burro e la panna



Il caseificio



DOMANDE 3^,4^,5^

D1) I formaggi possono distinguersi in funzione del tipo di latte utilizzato per produrlo

R1) vero

R2) falso

D2) Quali sono gli animali il cui latte viene utilizzato per produrre i formaggi?

R1) mucche, capre, pecore

R2) mucche e capre

R3) solo le mucche

D3) Quali altri prodotti possono essere ottenuti nel caseificio a partire dal latte?

R1) Lo yogurt e il burro

R2) Lo yogurt, il latte e il burro

R3) Lo yogurt, il burro e la panna

D4) I formaggi vengono suddivisi in diverse categorie fra cui molli, semiduri, duri, a pasta filata. In quale di queste rientra la mozzarella?

R1) molli

R2) semiduri

R3) duri

R4) a pasta filata

D5) Per la preparazione del formaggio il latte viene

R1) riscaldato

R2) raffreddato

R3) lasciato a temperatura ambiente

4. LA VENDITA



Scopri le fattorie didattiche più vicine a te



1. La fattoria



Visita il percorso «LATTE»



2. La centrale del Latte



3. Il caseificio



Punteggio



4. La vendita



5. A tavola



START

La vendita

Ambienti in grafica animata 2D



*Gigi, io ti
aspetto fuori!*



Ciao, dopo aver visto da dove proviene il latte e
come si lavora, vediamo dove possiamo
acquistarlo, insieme agli altri prodotti derivati: lo
yogurt, la panna, il burro e i formaggi.

Benvenuti nei negozi e Dall'imprenditore
agricolo!

Eh si, vediamo questa parte della filiera



La Vendita

Ambienti in grafica animata 2D

Il negozio «alimentari»

(Video in grafica animata con narrazione)

Tanti anni fa i nostri genitori e i nostri nonni non andavano al supermercato a fare la spesa, perché ancora non c'erano. Andavano in piccoli negozi chiamati «alimentari» che quando erano un po' più grandi si chiamano «mini market». Il nome «alimentari» gli è stato dato perché vendono gli alimenti che mangiamo.

Eh sì, ci sono ancora oggi. Sono molti di meno rispetto a tanti anni fa ed è più facile trovarli in alcuni piccoli paesini, piuttosto che nelle grandi città.

Ecco, tra gli alimenti che vendono troviamo anche il latte, lo yogurt, il burro, la panna e i formaggi.

Dove si trovano dentro il negozio? Beh, sono collocati all'interno di frigoriferi, che ne mantengono la temperatura adatta alla conservazione, in particolare quando si tratta di latte «fresco» e formaggi non stagionati, yogurt e burro, oppure sugli scaffali quando si tratta di latte a lunga conservazione.



Approfondimento(solo classi 3^a, 4^a, 5^a)

L'etichetta

(Video in grafica animata)

La Vendita

Ambienti in grafica animata 2D

Il supermercato

(Video in grafica animata con narrazione)

Il supermercato è un negozio molto grande, dove è possibile trovare tante quantità di prodotti.

Siccome ha bisogno di molto spazio è più facile trovarlo nelle città e nei paesi più grandi. E proprio perché hanno bisogno di tanto spazio, alcuni supermercati sono anche fuori dal centro della città o del paese.

Nel supermercato abbiamo la possibilità di fare acquisti avendo a disposizione un'ampia scelta di prodotti. Per questa ragione però, bisogna sapersi orientare, cioè andare nella zona dove si trovano i prodotti che cerchiamo e poi scegliere quelli che più ci piacciono tra i tanti che ci sono o provare a comprare alcuni di quelli che non conosciamo per assaggiarli a capire se piacciono.

Dove trovare il latte, lo yogurt, il burro, la panna e i formaggi all'interno di questi grandi negozi?

Generalmente sono collocati all'interno di grandi frigoriferi che ne mantengono la temperatura adatta alla conservazione, in particolare quando si tratta di latte «fresco» e formaggi non stagionati, yogurt e burro, oppure sugli scaffali quando si tratta di latte a lunga conservazione e ancora in un apposito banco refrigerato destinato ai formaggi di tutti i tipi.

Seguendo alcuni consigli sapremo meglio come acquistare in base alle nostre esigenze.



Hot spot

Consigli per la spesa 1/2

(Video in grafica animata con narrazione)

Conoscere le fasi della filiera che abbiamo visto e i tanti soggetti (imprenditore agricolo, centrale del latte e latteria, caseificio) che ne fanno parte è importante perché permette di acquistare consapevolmente. Quando ci si reca in un alimentari, un minimarket o in un supermercato, è possibile scegliere i prodotti in base alla loro provenienza, cioè dove sono stati realizzati, la data di scadenza, eventuali ingredienti utilizzati e le proprietà nutrizionali.

A questo punto è bene sapere dove trovare le informazioni sui prodotti che vogliamo comprare. Per questo bisogna leggere l'etichetta, sempre presente sulle confezioni del latte, del burro, della panna e dei pezzi di formaggio confezionati. Eh sì, perché i formaggi sono prodotti in blocchi interi che si chiamano «forme», ma nel negozio li troviamo anche in pezzi di queste forme che sono stati messi in una confezione.

Però, alcune volte, è il negozio che prende la forma intera di formaggio e la divide in porzioni senza confezionarle. Allora, per sapere che formaggio è e dove è stato prodotto è possibile chiedere queste informazioni alla persona che si occupa di servirci.



Hot spot

Consigli per la spesa 2/2

(Video in grafica animata con narrazione)

#IONONSPRECO quando faccio la spesa



Prima della spesa
controllo in dispensa e in
frigorifero e **scrivo una**
lista dei **prodotti** che
servono effettivamente



Acquisto prodotti
freschi **più spesso** e
in quantità giusta



Scelgo frutta e
verdura con la
giusta maturazione



Se acquisto **prodotti**
preconfezionati
scelgo la **quantità**
adatta ai miei bisogni



Leggo sempre
l'**etichetta** per
conoscere la
scadenza



Seguendo questi
consigli potrai
contribuire alla
riduzione degli
sprechi alimentari



La Vendita

Ambienti in grafica animata 2D



La vendita diretta dei formaggi

(Video in grafica animata con narrazione)

La vendita diretta è la vendita dei formaggi da parte dello stesso imprenditore agricolo che ha allevato gli animali da latte.

Ciò significa che chi lavora in una fattoria o in un maso, una volta munto il latte, possiede anche gli strumenti e le capacità per trasformare il latte in formaggio senza passare dal caseificio o dalla centrale del latte o dalla latteria.

L'imprenditore può effettuare la vendita diretta in luoghi diversi:

- presso la sua fattoria o il suo maso (alcuni di questi sono anche agriturismo),
- al mercato di quartiere in città,
- in un proprio negozio;
- in movimento, usando dei furgoni e spostandosi di paese in paese, di quartiere in quartiere;
- su internet, tramite la vendita online (computer, smartphone).

Approfondimento (solo per le 3, 4 e 5)

Hot spot

Leggere l'etichetta (1/3)

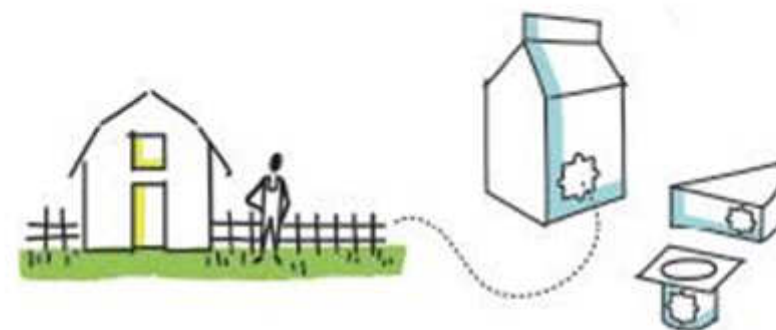
(Video in grafica animata con narrazione)

La lettura dell'etichetta ci permette di indagare come degli investigatori sulle origini di un prodotto e sulle sue qualità:

- ☐ Intanto è possibile vedere il nome grazie al quale potremo scegliere il prodotto che più desideriamo: latte «fresco», UHT, intero, scremato, parzialmente scremato etc. ricordi quali sono queste tipologie di latte?(suggerimento: le trovi nella visita alla Centrale).
- ☐ Inoltre, troveremo la data di scadenza e attenzione a non comprarne più di quanto non pensiamo di consumarne in relazione al tempo, in tal modo contribuiremo a ridurre lo spreco alimentare.
- ☐ Troveremo poi la tabella nutrizionale.
- ☐ Infine, potremo leggere le indicazioni su come avviare al riciclo la confezione che contiene il latte. Ciò è importante perché una volta capito come fare potremo contribuire al riciclo del prodotto riducendo l'impatto ambientale.
- ☐ Molto importante poi per ricostruire in parte la provenienza di un prodotto è leggere l'indicazione sulla provenienza del latte ovvero il Paese in cui è stato munto, trattato e confezionato.

La Vendita

LEGGI L'ETICHETTA



C'È L'ORIGINE DEL LATTE

WWW.POLITICHEAGRICOLE.IT

mipaaf
ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Approfondimento (solo per le 3, 4 e 5)

Hot spot

Leggere l'etichetta (2/3)

(Video in grafica animata con narrazione)

#IONONSPRECO

leggo l'etichetta



Sull'**etichetta** è importante distinguere tra:

DATA DI SCADENZA

Se leggo **"DA CONSUMARSI ENTRO"** significa che **oltre** quella data **non** devo **consumare** il prodotto



TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Se leggo **"DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO"** significa che **posso consumare** il prodotto **oltre la data** riportata **senza rischi** per la salute



mipaaf
ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali
www.politicheagricole.it

Contribuisci alla
riduzione dello
spreco alimentare
seguendo questi
consigli



Approfondimento (solo per le 3, 4 e 5)

Hot spot

Leggere l'etichetta (3/3)

(Video in grafica animata con narrazione)

La provenienza del latte e degli altri prodotti

il latte e i suoi derivati come burro, panna e yogurt devono avere obbligatoriamente indicata l'origine della materia prima in etichetta in maniera chiara, visibile e facilmente leggibile. Le diciture utilizzate sono le seguenti:

- a) "Paese di mungitura: nome del Paese nel quale è stato munto il latte"
- b) "Paese di trasformazione: nome del Paese in cui il prodotto è stato condizionato o trasformato in latte"

Qualora il latte o il latte utilizzato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari, sia stato munto, confezionato e trasformato nello stesso Paese, l'indicazione di origine può essere una sola, ad esempio «origine del latte: Italia».

Se il latte viene munto in uno o più Paesi europei diversi dall'Italia, troveremo scritto «Latte di Paesi UE»

Se il latte è trattato o trasformato in uno o più Paesi Ue, leggeremo «latte condizionato o trasformato in Paesi UE»

Se le operazioni avvengono al di fuori dell'Unione europea, viene usata la dicitura "Paesi non UE".

Esempio video su etichetta al seguente link: <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/11640>





Fino a qui abbiamo visto come trovare il latte e i formaggi e come acquistarli secondo le nostre necessità e capendone le caratteristiche. Per accedere alla quinta e ultima visita bisogna rispondere correttamente al test di verifica.

La Vendita



DOMANDE PER 1^ E 2^



Chi fa la vendita diretta di formaggio?
Metti questo pezzo sopra l'immagine di
chi lo vende



Quale confezione di latte è meglio
comprare? Metti la bottiglia giusta nel
cesto della spesa





DOMANDE PER 3^a, 4^a, 5^a

D1) Cosa è la «vendita diretta dei formaggi»?

R1) La vendita dei formaggi al supermercato

R2) La vendita dei formaggi al mercato

R3) La vendita dei formaggi da parte dello stesso allevatore

D2) E' importante ricordarsi i passaggi principali della filiera quando acquistiamo?

R1) Sì, per ricordarci che i soggetti sono tanti e che è sempre bene avere più informazioni possibili su ciò che acquistiamo

R2) Sì, per ricordarci che i soggetti sono pochi e che non importa essere informati su ciò che acquistiamo

R3) No, non è importante

D3) Quando acquistiamo il latte, quale di questi è un buon consiglio da seguire sempre?

R1) Leggere attentamente l'etichetta, dove sono riportate tante informazioni utili

R2) Leggere l'etichetta solo per conoscere il nome del prodotto che acquistiamo

R3) Non leggere nulla in modo da fare la spesa rapidamente

D4) Il latte e i suoi derivati come yogurt, panna e burro devono riportare in etichetta solo il Paese in cui è stato munto il latte anche se il confezionamento o la sua trasformazione sono avvenuti in un Paese diverso. Questa affermazione è

R) Vero/falso

D5) Sull'etichetta è possibile trovare informazioni sulle modalità di avvio al riciclo della confezione?

R) Vero/falso

5. A TAVOLA



Scopri le fattorie didattiche più vicine a te



1. La fattoria



Visita il percorso «LATTE»

Punteggio



2. La centrale del Latte



AZIONI UTENTE:

Avendo completato la quarta visita sulla Vendita sarà possibile accedere alla quinta e ultima tappa che è quella del consumo a Tavola. Se l'utente vuole, può ri-accedere alla tappa 1,2,3, 4 per rivedere gli hotspot ma il suo punteggio non cambierà.



4. La vendita



Quinta e ultima scena: questo ambiente è ricostruito in grafica animata

5. A tavola



3. Il caseificio



START

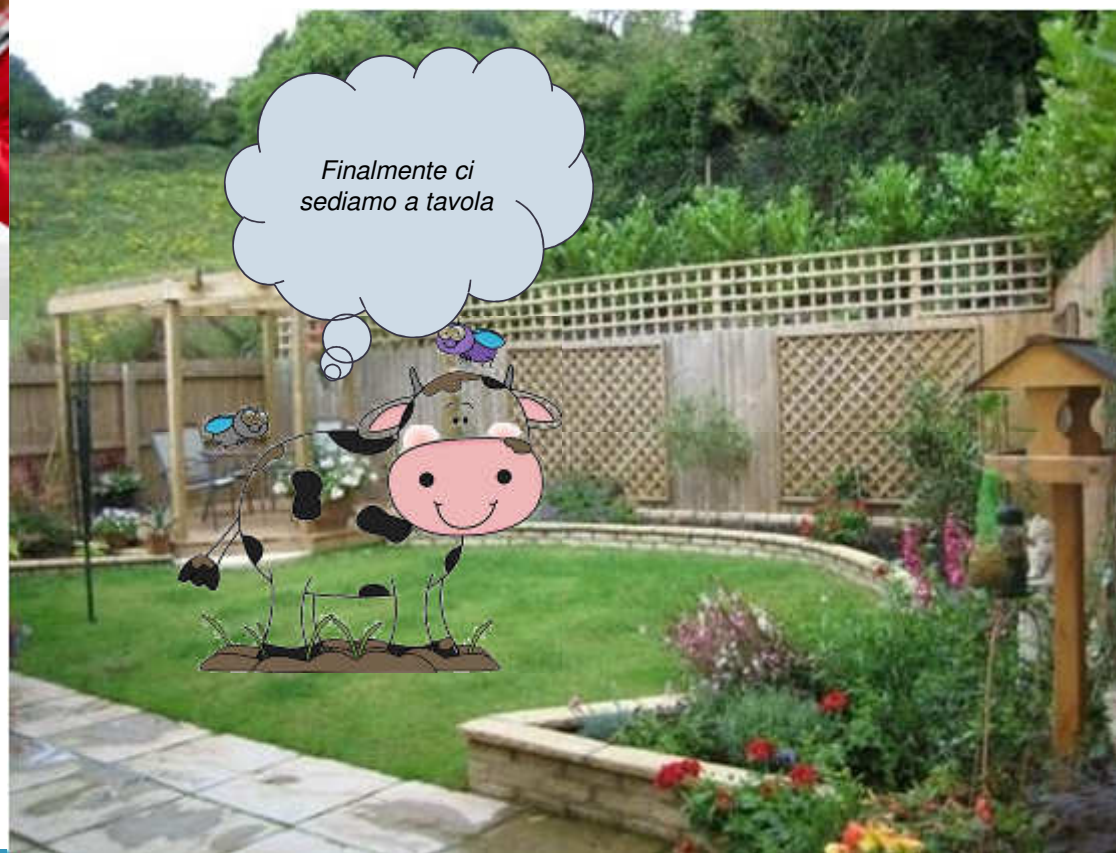


Benvenuti all'ultima visita il punto di arrivo del percorso che dalla fattoria ci ha portato fino alla tavola. Ci dedicheremo al corretto consumo di latte e formaggi e a qualche utile consiglio per gustarli a tavola!



A tavola

(Ambiente ricostruito in grafica animata 2D in cucina o sala pranzo)





A tavola

(grafica animata 2D con voce narrante)

Punti

Finalmente siamo a casa e possiamo vedere come consumare il latte, i formaggi e gli altri prodotti come yogurt, panna e burro. Beh, in realtà lo possiamo fare anche a scuola, L'importante è che impariamo a consumare questi prodotti nel giusto modo e che lo facciamo sempre.

Allora, dobbiamo imparare sin da bambini a seguire un'alimentazione sana, equilibrata e variata, prevedendo cioè l'introduzione di diversi alimenti nelle giuste proporzioni, per assicurare un apporto bilanciato di sostanze nutritive. L'organismo umano ha infatti bisogno di tutti i nutrienti per funzionare correttamente.

Seguire un'alimentazione equilibrata è più facile se facciamo 5 pasti nell'arco della giornata: colazione, spuntino a metà mattina, pranzo, merenda a metà pomeriggio e infine cena.

Ad esempio, una sana consuetudine è quella di consumare latte al mattino: il latte si integra perfettamente con gli altri alimenti della tradizione e garantisce così una colazione energetica e saziante. E,

Come tutti gli alimenti, anche il latte e i suoi derivati dovrebbero essere inseriti in una dieta equilibrata e variata. Dovremmo consumare latte o yogurt tutti i giorni, a colazione e a merenda, mentre per i formaggi non si dovrebbero superare le 2/3 volte a settimana. Come abbiamo visto, ci sono prodotti anche per chi è intollerante al lattosio. Chi invece è allergico ... beh può mangiare la frutta e bere i succhi con frutta al 100% e senza aggiunta di zuccheri! E non dimentichiamo le verdure che fanno tanto bene.

Provate a toccare la televisione, credo ci sia qualche consiglio ([hot spot «beviamo più latte» con video](#))

E poi, si possono preparare gustosissime ricette. Volete sapere quali sono le mie preferite? Mi sa che da qualche parte in questa stanza ho lasciato qualche indizio ([hot spot «alcune ricette» con box testo e grafica](#)).

Se poi non bevete o non mangiate tutto, mi raccomando facciamo attenzione a non sprecare il cibo. Che vuol dire? Seguite qualche mio consiglio ([hot spot «Riduzione degli sprechi alimentari» con box testo e grafica](#))



A tavola

(grafica animata 2D con voce narrante)

Punti

Solo per il percorso delle classi III, IV e V si aggiunge questa parte

.....

Ragazzi, sapete che anche gli scarti alimentari possono essere utilizzati?

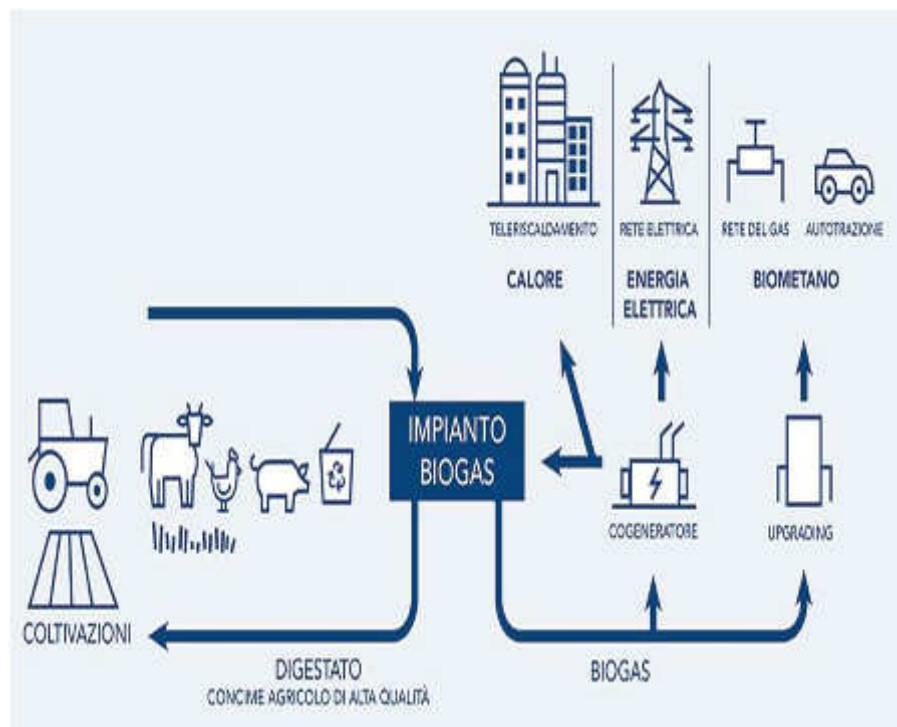
Dobbiamo fare in modo di bere il latte e mangiare tutto quello che ci danno a casa e a scuola. Però se qualcosa a casa avanza ed è scaduto o è andato male, allora dobbiamo buttarlo nel posto giusto.

Perché? Ve lo spiego in questo video (approfondimento «scarto e riciclo»)



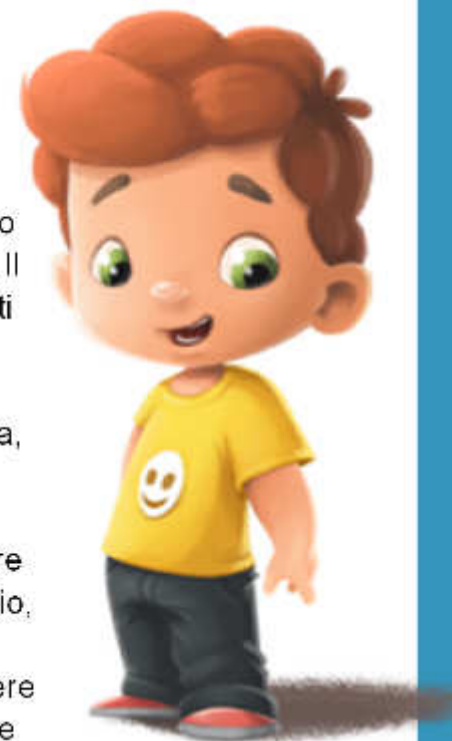
Scarto e riciclo

(video con narrazione)



Gli scarti da cucina sono le risorse che daranno vita, in modo sostenibile, a nuovi prodotti.

Il prodotto organico proveniente dalle nostre cucine, oppure dagli scarti prodotti lungo la filiera viene prelevato dai servizi di raccolta rifiuti predisposti da ogni Comune. Il materiale prelevato viene destinato, in parte, agli impianti specializzati per il riciclo delle sostanze organiche (per esempio le bucce alimentari dei formaggi), di vetro, plastica e carta (come le confezioni di latte, yogurt, panna, burro), che si occuperanno di trattarli affinché possano diventare gli stessi prodotti che erano in origine (ad esempio confezioni in plastica, in vetro e in carta), oppure in nuovi prodotti come biogas che serviranno, ad esempio, per il riscaldamento delle nostre case o per l'energia elettrica. Gli scarti devono essere di qualità per permettere alle industrie di riciclarne il più possibile. Ciò significa che dobbiamo accertarci di seguire le norme della raccolta differenziata stabilite dal Comune di appartenenza.



A tavola

Hot spot

Bere il latte

(Video in grafica animata)

A titolo esemplificativo si riporta il link al video sul corretto consumo del latte del programma Latte nelle scuole:

<https://www.youtube.com/watch?v=KppGWkIS7gY&feature=youtu.be>



A tavola

Hot spot

Alcune Ricette

(Box di testo schede informative che si aprono cliccandoci sopra)

Esistono tanti modi differenti per consumare il latte, i formaggi e gli altri prodotti come yogurt, panna e burro. Leggendo alcune ricette potrai preparare e gustare dei piatti deliziosi.

Ecco alcune ricette per provare a farle a casa con i tuoi familiari



A tavola

Hot spot

Riduzione degli sprechi alimentari

(Video in grafica animata con narrazione)

#IONONSPRECO
a casa



Se faccio **scorte** di prodotti, **consumo** prima quelli con la data di **scadenza** più **vicina** o comprati prima



A tavola servo **porzioni adeguate** senza esagerare nella quantità. Se mangio al **ristorante** chiedo la **family bag** o doggy bag



In **frigorifero**, ogni ripiano ha una **sua temperatura** che permette di conservare in maniera ottimale i cibi



Conservo bene i prodotti con le **confezioni** già **aperte**



Se ho **avanzi** nel frigorifero li impiego per realizzare **nuove ricette**

mipaaf

ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

www.politicheagricole.it

Contribuisci alla riduzione dello spreco alimentare seguendo questi consigli



Sapevi che la metà degli sprechi alimentari dell'Italia avviene ancora in casa? Bastano piccoli gesti quotidiani per ridurre sensibilmente le perdite di cibo attraverso un consumo più consapevole e sostenibile.

A tavola

Fino a qui abbiamo visto come consumare il latte e gli altri prodotti e alcune ricette per poter cucinare oltre ad alcuni consigli per ridurre lo spreco alimentare quando siamo in casa.

Ma prima di terminare rispondiamo ad alcune domande.



DOMANDE PER 1[^] E 2[^]



D1) Si possono usare il latte, i formaggi e gli altri prodotti derivati per le ricette da cucina?

R1) sì, solo i formaggi;

R2) sì, tutti, cioè i formaggi, il latte e gli altri derivati;

R3) No

D2) Quando a casa trovo più di una confezione di latte, formaggi e derivati, quali sono da consumare per primi?

R1) quelli con la data di scadenza più vicina

R2) quelli con la data di scadenza più lontana

R3) possono essere consumati senza considerare la data di scadenza



DOMANDE PER 3[^], 4[^], 5[^]

D1) Si possono usare il latte, i formaggi e gli altri prodotti derivati per le ricette da cucina?

R1) sì, ma solo i formaggi;

R2) sì, i formaggi ma anche il latte e gli altri derivati;

R3) No

D2) Quando a casa trovo più di una confezione di latte, formaggi e derivati, quali sono preferibilmente da consumare per primi?

R1) quelli con la data di scadenza più vicina

R2) quelli con la data di scadenza più lontana

R3) possono essere consumati senza considerare la data di scadenza

1 Domanda sui contributi del Crea

D4) Gli scarti da cucina come le bucce alimentari dei formaggi sono risorse preziose perché possono diventare - se scartati da noi correttamente e in seguito riciclati - fertilizzante per i campi agricoli contribuendo a rispettare l'ambiente. Questa affermazione è:

R1) vera R2) falsa

D5) gli scarti delle confezioni sono risorse preziose perché possono essere trasformati - se scartati da noi correttamente e in seguito riciclati - in nuove confezioni fatte con materiale riciclato. Questa affermazione è:

R1) vera R2) falsa



Complimenti hai
completato la visita
didattica e hai
raggiunto questo
punteggio

PUNTEGGIO

CHIUDI

TORNA
ALL'HOME



*Puoi ripercorrere le
tappe del percorso
ma ricordati che il
totale punteggio
non cambierà*

