



UNIONCAMERE

# ALLEGATO



www.shutterstock.com : 769459363

## *Storyboard*

### IL PERCORSO SIMULATO NELLA FILIERA ORTO- FRUTTICOLA

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 vicine a te!

INTRO

Ciao sono Sara!

Benvenute e benvenuti in questa visita didattica nel mondo della frutta e della verdura.

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

Ci vediamo dentro!

Nome Classe

.....

ENTRA

Ciao!  
Siamo la frutta  
e la verdura.  
Vieni a  
conoscerci,

360°





In questo percorso  
vedrete tutto il lungo  
viaggio che la frutta e la  
verdura fanno per arrivare  
dal campo alla nostra  
tavola: questo percorso si  
chiama «**filiera**»

## La filiera



[www.shutterstock.com](http://www.shutterstock.com) - 1102632536





# La filiera

Questo è tutto il percorso della frutta e della verdura. Cominciamo dal Campo agricolo e poi proseguiamo con le diverse tappe.

Punteggio

Scopri quali sono le fattorie didattiche più vicine!



1. Il campo agricolo



2. I prodotti freschi



3. I prodotti trasformati



4. La vendita



5. A tavola

## Nel campo agricolo

Punteggio

Eccoci alla Fattoria!  
Io ci vengo spesso qui.  
I campi agricoli sono coltivati per  
produrre la frutta e la verdura.  
Nella nostra visita vedremo cosa  
bisogna fare per avere prodotti  
buoni e genuini e, in particolare,  
cosa vuol dire coltivare un campo  
agricolo per ottenere la frutta e la  
verdura che mangiamo.

Eh eh, nel campo agricolo  
succedono tante cose! La  
natura è bellissima e  
l'agricoltore tutti i giorni  
coltiva la frutta e la verdura  
per noi!

Vedete l' c'è l'ORTO  
Lì c'è il FRUTTETO  
Lì c'è la SERRA

Adesso andiamo a vederli  
da vicino e a scoprire  
quello che succede



Torna  
all'INIZIO

SALVA ed esci  
dalla visita

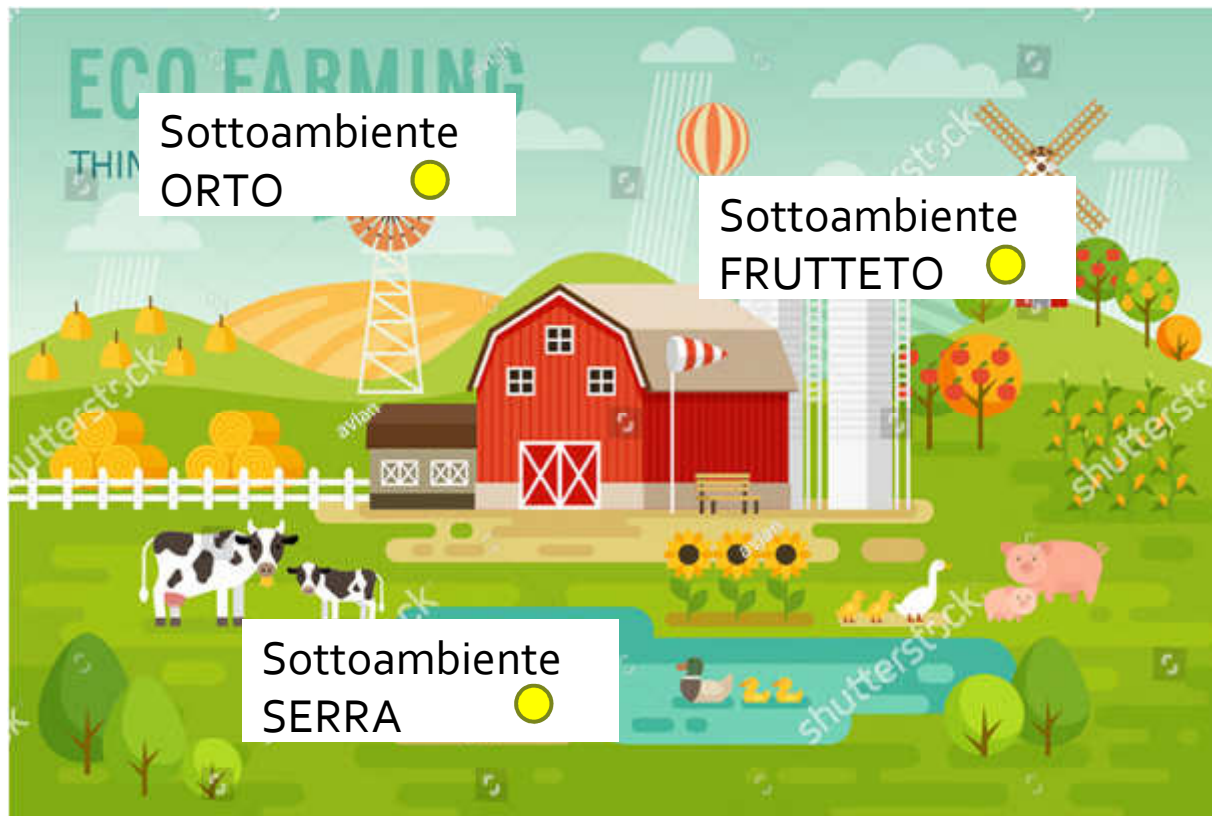
Sottoambiente  
ORTO



Sottoambiente  
FRUTTETO



Sottoambiente  
SERRA



## Nel campo agricolo

## L'orto e le verdure

Location ricostruita a 360° reale o in 3D

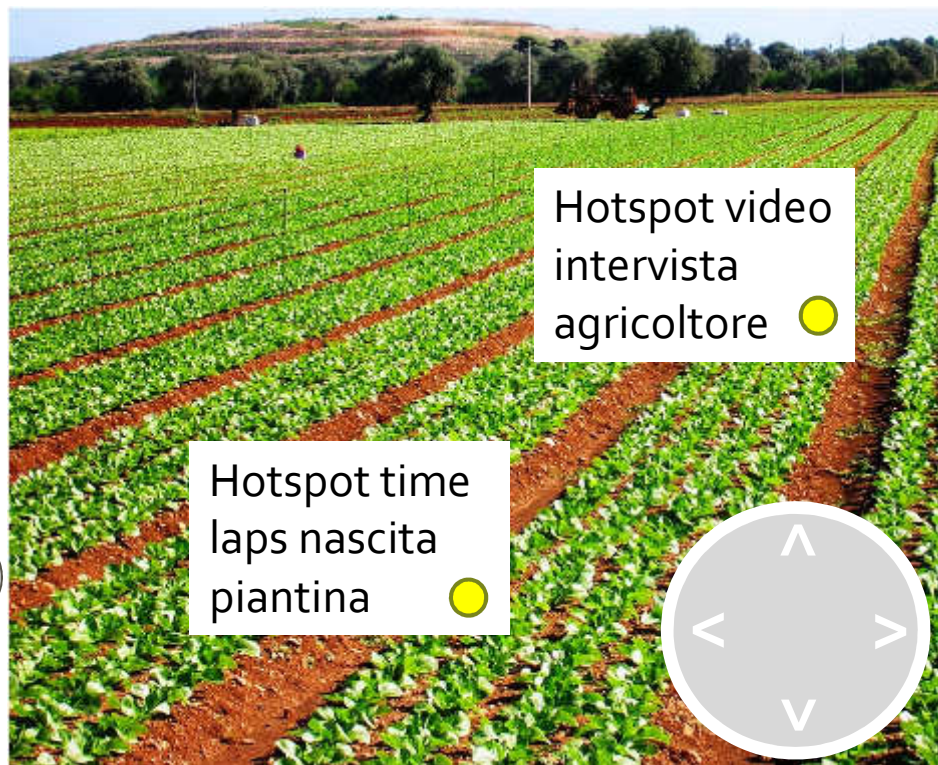
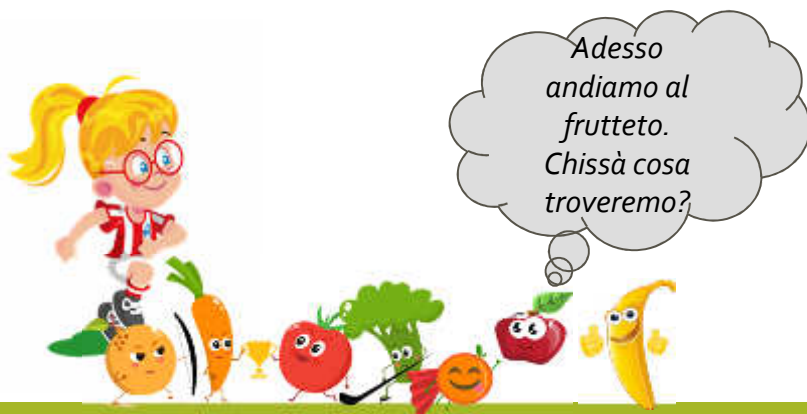
*Sara: Siamo nell'orto che è una parte di terra dove sono coltivate le verdure che si chiamano ortaggi. Ecco perché si chiama "orto".*

*Nell'orto possono essere coltivate tanti tipi di verdure, come le carote, i finocchi, i pomodori, le zucche, i cetrioli e la misticanza fatta con erbe come cicoria, rughetta, lattughino.*

*Adesso siamo in pianura, ma quando la terra è in discesa o in salita, per coltivare l'orto più facilmente ed evitare che le verdure siano portate via dalla pioggia, si fanno i «terrazzamenti», che sono come dei grandi e lunghi gradini pieni di terra fermati da muri di sassi o mattoni. E lì sopra si coltiva l'orto.*

*Siete curiosi di vedere come la verdura dal seme diventa piantina?  
O di ascoltare l'agricoltore che vi racconta come coltiva?*

*Ci sono due punti magici in questo orto. Cercateli e avvicinatevi a questi punti. Poi cliccateci sopra con il mouse e guardate cosa succede.*



Nel campo agricolo

● L'ORTO >> HOT SPOT Video Time Lapse Nascita di una piantina



Esempio Video Time lapse

<https://www.shutterstock.com/it/video/clip-1043734189-growing-plants-spring-timelapse-sprouts-germination-newborn>



## Nel campo agricolo

### ● L'ORTO>>HOT SPOT Video intervista all'agricoltore (durata 60/120 secondi)

**L'agricoltore intervistato racconterà:**

1. la preparazione dei campi prima della semina
  2. la coltivazione vera e propria
  3. la raccolta
- (dettagli testi nelle 3 slides successive)





Nel campo agricolo



Il frutteto

Location ricostruita a 360° reale o in 3D



**Il frutteto e le piante da frutto**

*Il frutteto è composto da alberi (come ciliegi, meli, peri, albicocchi), da arbusti (come lamponi, ribes, more) e anche da piante a terra (come angurie e meloni).*



## Nel campo agricolo



### IL FRUTTETO >> HOT SPOT Video Time Lapse di un frutto

Es video:

<https://www.shutterstock.com/it/video/clip-7647010-oranges-growing-tree>



Nel campo agricolo



Location ricostruita a 360° reale o in 3D



## La serra e le piante da serra

La serra è una tecnica di coltivazione che consente di produrre piante anche in periodi climatici normalmente più sfavorevoli per le coltivazioni all'aperto.

Le serre sono, infatti, delle strutture simili a delle gallerie coperte con vetro o con teli di materiale sintetico dove si fanno crescere le piante sia per proteggerle dagli eventi atmosferici sfavorevoli (per esempio grandine, gelo), sia per controllare più facilmente gli apporti di acqua, nutrienti e luce indispensabili per la crescita delle piante stesse. Con questa tecnica si possono ottenere maggiori quantità di prodotto pur occupando gli stessi spazi di superficie di una coltivazione normale.



## Nel campo agricolo

Fin qui abbiamo visto cosa succede nel campo agricolo e come l'imprenditore agricolo coltiva la verdura e la frutta.  
Adesso approfondiamo alcune cose importanti della coltivazione e alla fine ricordatevi che per andare avanti bisogna rispondere al test di verifica.



APPROFONDIMENTI



## Approfondimento 1

### La stagionalità: Ogni stagione ha i suoi prodotti - 1/2

Animazione in 2D

Nel campo agricolo

*Eccoci ragazzi, allora facciamo un riassunto. Abbiamo visto l'orto, il frutteto e la serra e come l'agricoltore lavora per preparare i campi, per seminare e poi raccogliere i prodotti. Ma lo sapete che le diverse stagioni influenzano la crescita dei frutti e delle verdure? Cliccate su questa nuvoletta e scoprite cosa succede.../oppure cliccate su questa ruota e scoprite la stagionalità.*



*Giriamo questa ruota, dai, vediamo di che segno zodiacale, ops, di che segno stagionale, siamo!*



**Una ruota gira e poi si ferma su alcuni frutti e su alcune verdure, spiegate con video e altro materiale.**



## Approfondimento 1

La stagionalità: Ogni stagione ha i suoi prodotti - 1/2

Animazione in 2D

Nel campo agricolo

*Le piante che producono i nostri alimenti, sono molte e di diverse specie. E, come tutti gli esseri viventi, ciascuna di loro preferisce un certo tipo di terreno ed un certo tipo di clima con diverse condizioni di acqua e temperatura.*

*Ogni pianta ha la sua stagionalità, cioè preferisce e vive meglio in uno specifico clima e in una specifica stagione dell'anno.*

*Se consumiamo prodotti rispettando la loro stagionalità, allora li raccoglieremo quando sono maturi al punto giusto, al loro giusto grado di maturazione così da mangiarli quando sono più gustosi e ricche di sostanze nutritive*

*L'Italia, per nostra fortuna, ha un clima molto favorevole per moltissime specie di frutta ed ortaggi e questo ci consente di avere in ogni periodo dell'anno una ricca scelta di prodotti agricoli.*

*Consumare i prodotti agricoli rispettando la loro stagionalità, ci permette di raccogliere i prodotti al giusto grado di maturazione e, quindi, di mangiare frutta e verdura più saporita e, variando, apportiamo al nostro organismo tutte le sostanze nutritive di cui abbiamo bisogno per crescere. **Aggiungere testo su prodotti fuori stagione grazie alle serre.***





## Approfondimento 2

### L'agricoltura Biologica. *Buona per noi e per l'ambiente*

Animazione in 2D

Nel campo agricolo

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



L'agricoltura biologica è un tipo di agricoltura più rispettosa dell'ambiente perché utilizza tecniche di produzione più "naturali" e ricorre il meno possibile a mezzi chimici che, se necessari per esempio per difendere le piante sono comunque di origine naturale.

I mezzi chimici di origine naturale aiutano a proteggere la biodiversità, cioè la varietà di organismi vegetali e animali presenti in determinato habitat.

I prodotti biologici non presentano quindi sostanze dannose per l'ambiente e per la nostra salute.

Per poter produrre prodotti agricoli biologici, l'agricoltore deve superare dei controlli e ottenere un Certificato che gli permette di utilizzare per i propri prodotti un «logo europeo», cioè un marchio, uguale per tutti.

Questo marchio, se presente sull'etichetta, ci permette quindi di riconoscere un prodotto Biologico quando lo acquistiamo.

## Approfondimento 3

### Le Denominazioni di Origine

Animazione in 2D

Nel campo agricolo

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

Le Denominazioni di Origine sono quegli alimenti di qualità superiore e «speciale» rispetto agli altri e che sono prodotti solo in determinati territori e secondo specifiche regole di produzione.

Proprio perché hanno «legami» ben precisi con il loro luogo di produzione possono usare dei «nomi geografici», cioè il nome di una città, di un paese o di un territorio.

Solo i prodotti che rispettano le regole di produzione e sono sottoposti al controllo possono utilizzare uno dei due «loghi europei», cioè dei marchi, che li contraddistinguono dagli altri prodotti e che possiamo riconoscere sull'etichetta quando li acquistiamo.

Esistono due grandi categorie di questi prodotti:



**Le Denominazioni di Origine Protetta (DOP)** sono riservate a quegli alimenti che hanno un legame forte con il loro territorio e che sono sia prodotti, sia lavorati sia confezionati nello stesso territorio.

#### Esempi

- Arancia di Ribera (Sicilia)
- Fichi di Cosenza (Calabria)
- Mela Val di Non (Trento)
- Peperone di Pontecorvo (Lazio)
- Pomodoro del Piennolo del Vesuvio (Campania)



**Le Indicazioni Geografiche Protette (IGP)** sono riservate a quegli alimenti che sono almeno prodotti, lavorati o confezionati in uno specifico territorio.

#### Esempi

- Arancia del Gargano (Puglia)
- Amarene Brusche di Modena (Emilia Romagna)
- Mela di Valtellina (Lombardia)
- Peperone di Senise (Basilicata)
- Pomodoro di Pachino (Sicilia)

# TEST DI VERIFICA APPRENDIMENTO PER LE 1° E 2°

Posiziona i prodotti nel posto giusto all'interno del calendario delle stagioni

*(Il bambino vede 4 prodotti fuori sparsi, deve spostarli ognuno all'interno della stagione giusta. La stagione è rappresentata da un'immagine, vedi esempio >>).*





## TEST DI VERIFICA DI APPRENDIMENTO PER LE CLASSI 3° 4° E 5°



### 1. La frutta e gli ortaggi come vengono prodotti?

R1) in un laboratorio di analisi; R2) nella casa dell'agricoltore; R3) coltivando il terreno;

### 2. Cosa significa coltivare un terreno?

R1) mettere un recinto al mio terreno e aspettare che crescano i frutti;

R2) preparare un terreno, seminare le piantine che desideriamo far crescere, nutrirle e curarle fin quando non produrranno frutti maturi;

R3) andare in giro per la campagna e cercare piante che producono frutti e ortaggi;

### 3. Come si fanno le lavorazioni dei terreni e delle piante?

R1) solo con le mani; R2) con le mani, con gli attrezzi e con i trattori; R3) solo con i trattori;

### 4. L'agricoltura biologica

R1) rispetta l'ambiente perché utilizza tecniche di produzione più "naturali" e protegge la biodiversità

R2) utilizza sostanze chimiche dannose per l'uomo e per l'ambiente

R3) non difende le piante

### 5. Le Denominazioni di Origine sono prodotti di qualità che

R1) non hanno «nomi geografici» legati ai territori dove sono prodotti

R2) sono contraddistinti da due tipi di marchio europeo sull'etichetta

R3) non sono controllati

## VISITA AL PERCORSO «FRUTTA E VERDURA»

Punteggio

Scopri le fattorie didattiche più vicine a te



1. Il campo agricolo

Il bambino continua la visita ed è accessibile solo l'ambiente 2: I prodotti freschi, il trattamento e il confezionamento



2. I prodotti freschi: il trattamento e il confezionamento

3. Il mercato all'ingrosso



4. La vendita



5. A tavola

**START**

## I prodotti freschi: il trattamento e il confezionamento

Location ricostruita a 360°  
reale o in 3D



Dopo la raccolta, la frutta e la verdura devono essere ben conservate e trattate con cura affinché arrivino a noi ancora in buono stato e non si rovinino subito. Per questo sono conservate in luoghi freschi e al riparo dalla luce e dal sole. I prodotti vengono poi portati al centro di lavorazione dove vengono sottoposti a dei **trattamenti** per diventare alimenti pronti per il consumo fresco. Questo avviene in luoghi come questo, dove ci sono dei macchinari specifici gestiti da persone attente alla qualità dei prodotti

Infatti, una volta presa dal contadino, la frutta e la verdura sono portate al centro di lavorazione dove vengono **pulite e selezionate**.

In particolare:

1. prima passano sotto delle fontane o delle docce per essere **bagnate** con l'acqua oppure sono **spazzolate** delicatamente, se non possono essere bagnate, per togliere le tracce di terra o altro sporco;
2. poi passano dentro grandi tubi dove vengono **asciugate** attraverso dei ventilatori che soffiano l'aria;
3. infine vengono **selezionate** in base al peso, al colore e alla dimensione (lunghezza e forma) in modo che siano simili e non ci siano prodotti danneggiati.

Esempio video: [https://www.youtube.com/channel/UCLDykQO53wa6-sO2r\\_Qb4dq](https://www.youtube.com/channel/UCLDykQO53wa6-sO2r_Qb4dq)



## I prodotti freschi: il trattamento e il confezionamento

Location ricostruita a 360°  
reale o in 3D



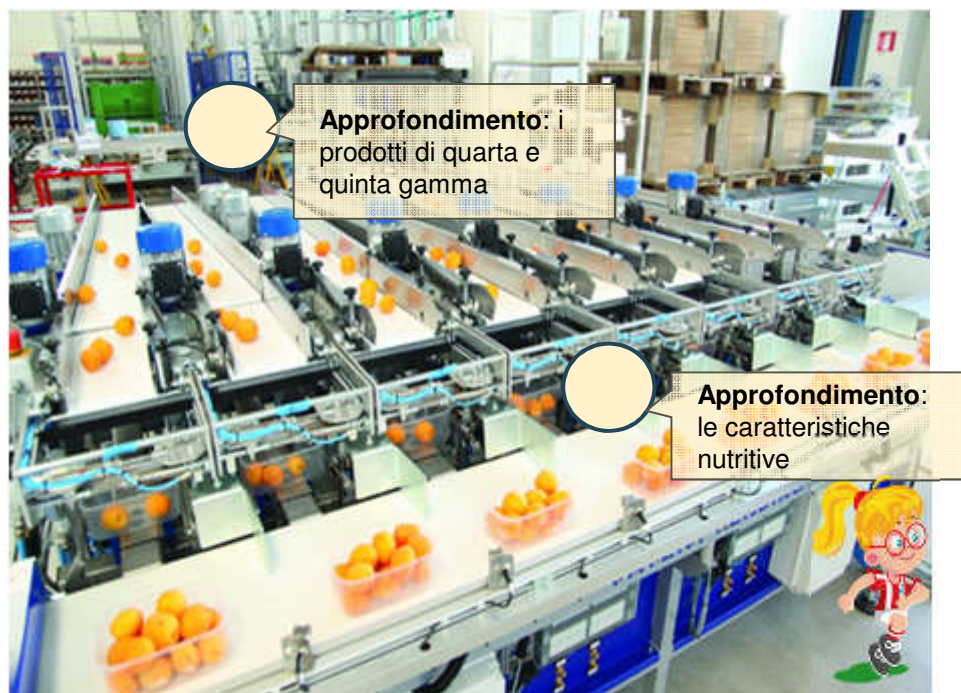
La frutta e la verdura vengono confezionate in maniera diversa a seconda dei prodotti e delle esigenze dei consumatori, facendo in modo che mantengano anche l'odore, il colore, il sapore e le proprietà nutritive.

Es video (parte finale di confezionamento:  
<https://www.youtube.com/watch?v=faH1gVVwFTc>)

## I prodotti freschi: il trattamento e il confezionamento

Location ricostruita a 360°  
reale o in 3D

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



I prodotti che sono trattati per essere più facilmente consumati sono chiamati di «quarta» e di «quinta» gamma.  
Sì, come le classi della vostra scuola.

E poi, volete sapere le proprietà della frutta e della verdura in base ai colori?

Ci sono dei punti qui intorno dove, se cliccate, potete avere utili informazioni

## I prodotti freschi

## APPROFONDIMENTO

*(adatto alle classi 3°, 4° e 5°)*

### VIDEO con voce di SARA I prodotti di quarta e quinta gamma

Alcuni tipi di frutta e di verdura possono essere sottoposti ad alcuni trattamenti che mantengono intatte le caratteristiche nutritive e organolettiche del prodotto fresco (odore, sapore, colore), ma li rendono pronti per il consumo, semplici e pratici da utilizzare e con scarti minimi.

Questi prodotti sono detti di quarta e quinta gamma.

Quelli di quarta gamma vengono puliti, lavati e tagliati e poi confezionati e sigillati in sacchetti o vaschette di plastica per essere consumati entro pochi giorni (insalate, verdure, frutta a pezzi) mentre quelli di quinta gamma sono anche cotti.





I prodotti freschi

APPROFONDIMENTO

(adatto alle classi 3°, 4° e 5°)

## VIDEO con voce di Sara Le caratteristiche nutritive

Le proprietà di frutta e verdura in base ai colori				
BIANCO	GIALLO	ROSSO	VIOLA	VERDE
sistema immunitario	salute del cuore	salute del cuore	salute del cuore	digestione
salute del colon	colesterolo più basso	abbassamento pressione sanguigna	salute dei vasi sanguigni	vista
prevenzione contro ulcera	salute di legamenti e tessuti	protezione per la pelle	aiuto alla memoria	salute delle ossa
colesterolo più basso	vista	rinnovamento cellulare	anti-age	sistema immunitario
salute del cuore	prevenzione contro cancro	prevenzione contro cancro	salute del sistema urinario	prevenzione contro cancro

Il mondo dei colori, degli odori e dei sapori svelano le proprietà nutritive della frutta e della verdura.

Xxxxxxxx

Xxxxxxxxxxxxxx





Allora ragazzi la seconda  
visita si conclude qui!  
Ricordatevi che per  
continuare con la terza  
visita bisogna rispondere  
bene alle domande.



*Dai  
proseguiamo  
la visita*

## DOMANDA PER 1° E 2°

**1. Per essere consumate fresche la frutta e la verdura vengono**

**R1.** pulite e confezionate;

R2. messe al buio;

R3. tritate.



## DOMANDE PER 3° 4° E 5°



**1. Per essere consumate fresche la frutta e la verdura vengono**

R1. pulite e confezionate;

R2. messe al buio;

R3. tritate.

**2. Posiziona i prodotti in modo corretto per colore e proprietà** (dovrebbero esserci delle icone di prodotti e altre associabili alle proprietà o organo interessato) *oppure*

**3. Quale colore accomuna i prodotti che fanno bene alla memoria?**

R1) rosso;

R2) verde;

R3) giallo.

*oppure*

**4. Domanda sulle caratteristiche nutritive (CREA)**

R1) ....; R2) .....; R3) ....;

**5. I prodotti di quarta e quinta gamma sono**

R1) pronti per il consumo all'interno di confezioni pratiche da utilizzare;

R2) non vengono lavati e tagliati;

R3) si possono conservare per molto tempo;

## VISITA AL PERCORSO «FRUTTA E VERDURA»

Punteggio

Scopri le fattorie didattiche più vicine a te



1. Il campo agricolo

Il bambino inizia la visita/gioco. Ora è attivo anche la terza tappa: I mercati all'ingrosso.

**START**



2. I prodotti freschi



3. I mercati all'ingrosso



4. La vendita



5. A tavola



## Il mercato all'ingrosso

Location ricostruita a 360°  
reale o in 3D

Lo sapete dove va la maggior parte della frutta e le verdure dopo essere state raccolte, pulite e confezionate? Vengono messe a disposizione dei venditori nei **mercati all'ingrosso**. Qui i negozi, i fruttivendoli e i supermercati possono acquistare la frutta e le verdure per poi rivenderli a noi consumatori, cioè alle nostre famiglie e a tutte le persone. I mercati all'ingrosso sono **strutture molto grandi** che spesso si trovano poco fuori dalle città e sono costituiti da grandi magazzini, piazzali, celle frigorifere, **locali** dove si incontrano i commercianti. Sono luoghi dove avviene il **commercio all'ingrosso**, cioè per grandi quantità e confezioni.

Vediamo ora cosa succede al loro interno





## Il mercato all'ingrosso (video 360°)

### cosa si trova in un mercato all'ingrosso

Le imprese che vendono si chiamano «grossisti», proprio perché commerciano «grosse» quantità, che vendono ai «dettaglianti», cioè le imprese che comprano i prodotti per venderle, a loro volta, direttamente a noi, come ad esempio i negozi di frutta e verdura o i supermercati.

Nel mercato all'ingrosso, però, possono comprare anche i ristoranti, che utilizzano la frutta e la verdura per prepararci gustosi menù.

Queste imprese, i grossisti e i dettaglianti si incontrano in determinati orari della giornata, per «commercializzare» la frutta e la verdura, cioè per decidere a quale prezzo e per quanti kilogrammi ogni tipologia di frutta e di verdura viene venduta (dal grossista) e comprata dal dettagliante).

Ma il consumatore, cioè noi che consumiamo la frutta e la verdura, possiamo andare a comprare direttamente nel mercato all'ingrosso? Beh, a volte sì, ma solo in alcuni giorni e orari precisi e nella maggior parte dei mercati solo per appuntamento.

La **qualità** e la **provenienza** della frutta e della verdura che entrano nel mercato all'ingrosso sono controllate all'interno del mercato stesso. Così come li vediamo dal fruttivendolo e al supermercato, ogni tipologia di frutta e di verdura viene messa in tante **cassette**, così si riesce a spostarle meglio, sia nei **furgoncini** che servono per portarle nei luoghi di vendita ai consumatori sia nei grandi **frigoriferi** di conservazione che sono proprio dentro il mercato stesso.



## Il mercato all'ingrosso (video 360°)

### cosa avviene in un mercato all'ingrosso

All'interno di un mercato all'ingrosso si trovano i **prodotti locali**, che sono stati coltivati e raccolti nei campi agricoli vicini, ma anche quelli **provenienti da campi di altre zone dell'Italia** e da **Paesi esteri** (come ad esempio la banana). Quindi, nel mercato all'ingrosso ci sono tante **varietà** di frutta e di verdura e in grandi **quantità**, durante tutto l'anno. Molte di più di quelle che si trovano al supermercato o dal fruttivendolo.

Tutti i prodotti che sono commercializzati, non vanno solo nei supermercati e nei negozi di frutta e verdura che sono in Italia, ma possono essere comprati anche da imprese che li vendono in paesi esteri.



## Il mercato all'ingrosso

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



### Video: Come si formano i prezzi nei mercati all'ingrosso

I prezzi di vendita dei prodotti dei mercati all'ingrosso vengono definiti liberamente tra i grossisti e i diversi acquirenti presenti nel mercato in base alla stagionalità, alla provenienza della merce, alla qualità, alla quantità disponibile sul mercato ed altri fattori (si potrebbero simulare semplici prove di acquisto e giochi di ruolo).



Allora ragazzi la terza  
tappa della visita si  
conclude qui! Ricordatevi  
che per continuare con la  
quarta visita bisogna  
rispondere bene alle  
domande.



*Dai  
proseguiamo  
la visita*



## DOMANDA PER 1° E 2°

**Dove vengono portati i prodotti una volta pronti per la vendita e il consumo?**

R1. nei negozi;

R2. nelle nostre case;

R3. nei mercati all'ingrosso.



## DOMANDA PER 3°, 4°, 5°

**Dove vengono portati i prodotti una volta pronti per la vendita e il consumo?**

- R1. nei negozi;
- R2. nelle nostre case;
- R3. nei mercati all'ingrosso.

**I mercati all'ingrosso sono**

- R1) luoghi di raccolta che assicurano la distribuzione dei prodotti;
- R2) grandi mercati collocati all'interno delle città;
- R3) mercati dove arrivano solo i prodotti molto grandi.



## VISITA AL PERCORSO «FRUTTA E VERDURA»

Punteggio

Scopri le fattorie didattiche più vicine a te



1. Il campo agricolo

Il bambino inizia la visita/gioco. Ora è attivo anche la quarta tappa: La vendita.

**START**



2. I prodotti freschi



3. I mercati all'ingrosso



4. La vendita



5. A tavola



## La vendita di frutta e verdura

Ambienti in grafica animata 2D



Ciao, dopo aver visto come si coltivano la frutta e la verdura, come sono preparate per la vendita e il mercato all'ingrosso dove i negozi le acquistano per vendercele, vediamo dove noi le possiamo comprare.

Benvenuti nei negozi e ..... dall'imprenditore agricolo!  
Eh si, vediamo questa parte della filiera



## La vendita di frutta e verdura

### Il supermercato (grafica animata con voce narrante )

La strada che la frutta e la verdura compiono per arrivare sulla nostra tavola prosegue dal mercato all'ingrosso al supermercato.

Il supermercato è un negozio molto grande, dove si possono acquistare tantissimi prodotti ..... anche la frutta e la verdura.

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

Qui la frutta e la verdura ci danno il benvenuto, perché sono posizionati sempre bene in vista all'ingresso dando colore ed allegria alla spesa.

La frutta e la verdura le troviamo all'interno di cassette, su scaffali e ripiani - con i cartelli che indicano i prezzi al chilo - e possono essere confezionate o sfuse. Se sono confezionate, scegliamo la confezione che ci piace di più e la mettiamo nel carrello. Se sono sfuse dobbiamo prendere una bustina, mettere i guanti e scegliere quali e quanti pezzi di un frutto o di una verdura mettere nella bustina. Ricordiamoci di usare una bustina per ogni tipo diverso di frutta o di verdura. Poi pesare sulla bilancia la bustina con quello che abbiamo messo dentro per sapere quanto costa e quanto pesa. Dopo mettiamo la bustina nel carrello della spesa.

Ricorda che la bustina è riciclabile, cioè quando arrivi a casa e la svuoti, la puoi riutilizzare fino a quando non si rompe, così aiuti a rendere il nostro pianeta più pulito!



## La vendita di frutta e verdura

### Il supermercato (grafica animata con voce narrante)

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



L'etichetta è il documento di riconoscimento dei prodotti ed è diversa a seconda che i prodotti sono sfusi o confezionati.

Nel caso di frutta e verdura sfusa, l'etichetta può anche essere un cartello con il nome e la varietà, il Paese d'origine e, se prodotto in Italia, il luogo di provenienza (ad esempio la Regione), il calibro (cioè la dimensione), il prezzo al chilo e la categoria commerciale.

La categoria commerciale ci dice come si presenta il prodotto alla vista e possono essere "extra", "prima" e "seconda".

Un prodotto è "extra" se è privo di difetti, "prima" se presenta lievi imperfezioni e, infine, "seconda" se ha dei difetti che comunque

non ne compromettono la qualità.

Nei prodotti confezionati sull'etichetta sono scritte anche le caratteristiche nutrizionali, la data di scadenza e le ulteriori sostanze utilizzate in fase di lavorazione del prodotto.

Inoltre, se è un prodotto con altre «qualità» distintive, sono indicate anche quelle, come ad esempio se proviene da coltivazioni BIOLOGICHE, o DOP o IGP. Ricordiamoci che per i prodotti DOP e IGP, oltre al marchio troviamo anche il nome per esteso della zona di produzione.

Contribuisci alla riduzione dello spreco alimentare seguendo questi consigli



## La vendita di frutta e verdura

### Il fruttivendolo (grafica animata con voce narrante )



**Hotspot:**  
Video testimonianza

Il fruttivendolo e la fruttivendola sono le persone che vendono frutta e verdure. Chi fa questo lavoro in genere si rifornisce di frutta e verdura andandola a comprare ai mercati all'ingrosso, quello che abbiamo visto nella precedente visita.

Il lavoro dei fruttivendoli si svolge all'aperto - con la bancarella nei mercati che si organizzano lungo le strade o le piazze - o al chiuso nei negozi o nei mercati rionali.

La frutta e le verdure sono esposte sui banchi, con i cartellini che indicano i prezzi al chilo.

Molti dei negozi di frutta e verdura fanno orari di lavoro lunghi, e sono aperti anche la notte e la domenica: in questo modo rendono più facile ai clienti l'acquisto dei prodotti.

Vuoi qualche suggerimento su come scegliere la frutta e la verdura? Clicca sul fruttivendolo e vedrai .....

Video testimonianza del fruttivendolo Maurizio che spiega cosa osservare quando si acquista frutta e verdura.



*Scusa Maurizio, ma oggi a quanto stanno le arance??? Mi è venuta voglia di una bella aranciata fresca!*





## La vendita di frutta e verdura

### La vendita diretta (grafica animata con voce narrante )



La vendita diretta è quella dell'imprenditore agricolo al consumatore, senza mercati, supermercati e fruttivendoli. Quindi, è lo stesso imprenditore, che ha coltivato la frutta e la verdura, a venderci i suoi prodotti.

I prodotti sono venduti sfusi appena raccolti dai campi agricoli, come per esempio le pere, le mele, i pomodori, le carote, oppure sono venduti già cucinati o preparati, come per esempio i succhi di frutta, le confetture di frutta, le creme di verdure e tanti altri ancora.

L'imprenditore agricolo può effettuare la vendita diretta in più modi. Può vendere nella sua fattoria (anche l'agriturismo è una fattoria) alle persone che vanno di proposito a comprare lì.

Può andare a vendere nei mercati in città o in paese, proprio come fa il fruttivendolo.

Può anche avere un proprio negozio in città o in paese dove porta i prodotti raccolti nei campi per venderli. A differenza del fruttivendolo, quando l'imprenditore agricolo ha un suo negozio, vende soli i propri prodotti, mentre il fruttivendolo vende i prodotti di tanti imprenditori non solo di uno. Inoltre, alcuni imprenditori vendono i propri prodotti anche tramite internet e per questo hanno un sito con le informazioni sulla fattoria e i prodotti che coltiva.

## La vendita di frutta e verdura

### Hotspot

### Consigli per la spesa 1/2

(Video in grafica con voce narrante)



Conoscere le fasi della filiera è importante perché permette di acquistare frutta e verdura più consapevolmente.

Quando ci si reca in un mercato, in un supermercato o da un fruttivendolo, è possibile scegliere i prodotti a seconda della provenienza, per cui più è vicino il luogo di produzione, più alta sarà la probabilità di acquistare frutta e verdura fresche e di stagione.

L'indicazione della provenienza di frutta e verdura è **nell'etichetta**. I prodotti possono anche essere venduti già tagliati, confezionati, cotti o preparati, come i succhi di frutta e le marmellate, oppure le buste di insalata. In questi casi, l'etichetta ha più informazioni perché ci dà la possibilità di controllare la data di scadenza, gli ingredienti utilizzati e le proprietà nutrizionali.

Ricordate i prodotti di 4° e 5° gamma? Ecco, in quelli, che sono confezionati, deve esserci l'etichetta con tutte queste informazioni.



## La vendita di frutta e verdura

### Hotspot

#### Consigli per la spesa 2/2

(Video in grafica con voce narrante)



Seguendo questi consigli potrai contribuire alla riduzione degli sprechi alimentari

# #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**



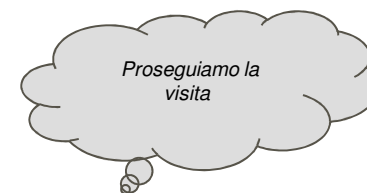
Se acquisto **prodotti preconfezionati** scelgo la **quantità adatta** ai miei bisogni



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



## La vendita di frutta e verdura





## DOMANDE PER 1^ E 2^



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



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





## Domande per 3°, 4°, 5°

Nei supermercati ci sono solo prodotti italiani. Questa affermazione è vera o falsa?

- R1) vera;
- R2) falsa.

Gioco: posiziona questa frutta e questa verdura presso il giusto venditore

- supermercato
- fruttivendolo
- vendita diretta

(cassetta di frutta e verdura mista - confezione di carote cotte - sacco di carta con banane)

**Cosa bisogna controllare prima di fare la spesa?**

- R1) la dispensa e il frigorifero, per capire di cosa si ha effettivamente bisogno;
- R2) la dispensa;
- R3) Il frigorifero.

**Dove è indicata la provenienza di un prodotto?**

- R1) Sull'etichetta di un prodotto
- R2) Non è indicata da nessuna parte
- R3) Sul prodotto

**Nell'etichetta, alla data di scadenza, «da consumarsi preferibilmente entro». Cosa significa?**

- R1) che il prodotto può anche essere consumato oltre la data riportata senza rischi per la salute
- R2) che il prodotto non può essere consumato oltre la data di scadenza
- R3) Che il prodotto deve essere consumato solo nel giorno indicato?



## VISITA AL PERCORSO «FRUTTA E VERDURA»

Punteggio

Scopri le fattorie didattiche più vicine a te



1. Il campo agricolo

Il bambino inizia la visita/gioco. Ora è attivo anche la quinta tappa: A tavola!

**START**



2. I prodotti freschi



3. I mercati all'ingrosso



4. La vendita



5. A tavola

## A TAVOLA

(AMBIENTE RICOSTRUITO in grafica animata 2D DI UNA SITUAZIONE FAMILIARE IN CUCINA O SALA PRANZO

Benvenuti a tavola con la frutta e la verdura! Questa è l'ultima tappa della nostra visita e vedremo come mangiare la frutta e la verdura secondo alcuni consigli

*Ma quante cose si imparano a tavola???*



INIZIO

SALVA





## A TAVOLA

Qualsiasi tipo di frutta, per essere gustata al meglio, deve essere matura al punto giusto; solo così è all'apice della sua "bontà", anche dal punto di vista nutritivo. Alcuni tipi di verdura è possibile mangiarli solo dopo cottura, altri possono essere indifferentemente utilizzati crudi o cotti. Lo stesso vale per la frutta. Anche se è preferibile consumarla cruda, la frutta è eccellente anche cotta.

Per arrivare a consumare cinque porzioni al giorno tra frutta e verdura scegliere sempre almeno una porzione di verdura e una di frutta nei due pasti principali e consumare l'altra porzione di frutta a colazione o durante i vari spuntini della giornata. Per capire quanto è grande una porzione non è necessario pesare frutta e verdura, basta ricordare che una porzione è un frutto o una coppetta di macedonia oppure un bicchiere di spremuta o di succo (ricordando che il succo può sostituire la frutta solo occasionalmente). Per la verdura un piatto quasi pieno (almeno per tre quarti) di insalata o di verdure crude o cotte, sono una porzione.

Ogni giorno bisogna scegliere frutta e verdura di varietà diverse. Basta seguire la regola dei "cinque colori": blu/viola, verde, bianco, giallo/arancio e rosso. Così il nostro corpo assume le vitamine e le altre sostanze che ci fanno bene. Sono proprio molte di queste sostanze che danno alla frutta e verdura i loro colori particolari. Come il giallo-arancione delle carote e delle arance o del melone, o il rosso-violaceo o bluastrò delle susine, delle melanzane, dei broccoli, del cavolo rosso. Oppure il verde delle insalate. 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

**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 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»)



## APPROFONDIMENTO

## A tavola

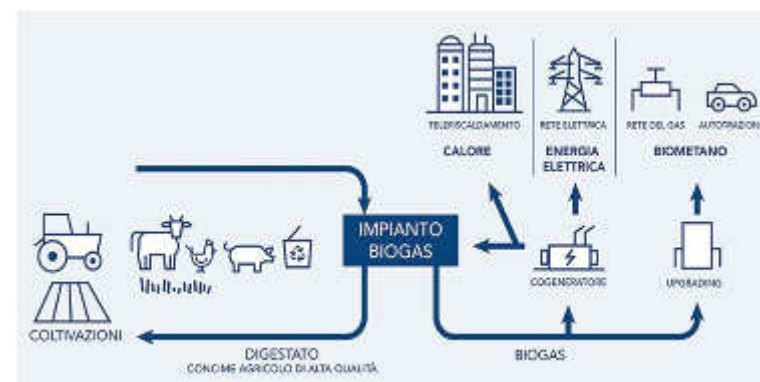
## Scarto e riciclo

(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 (ad esempio nei mercati all'ingrosso), viene prelevato dai servizi di raccolta rifiuti predisposti da ogni Comune. Il materiale prelevato viene destinato, in parte, agli impianti specializzati che si occupano del riciclo delle sostanze organiche, del vetro, plastica e carta. Poi si occuperanno di trattarli affinché possano diventare gli stessi prodotti che erano in origine (ad esempio, imballaggi per confezionamento in plastica, in vetro e in carta), oppure in nuovi prodotti come biogas che serviranno, ad esempio, per il riscaldamento delle nostre case, per l'energia elettrica o anche per produrre un materiale chiamato compost che rende i campi agricoli fertili e pronti a dar vita a nuova frutta e verdura!. Gli scarti devono essere di qualità per permettere alle industrie di riciclarne il più possibile. Ciò significa che ogni consumatore deve accertarsi di seguire le norme della raccolta differenziata stabilita dal Comune di appartenenza.

Contribuisci alla protezione dell'ambiente scartando e riciclando correttamente ciò che non può essere consumato



## 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



Alcune ricette a titolo esemplificativo:

- Patate in camicia
- Torta di albicocche
- Polpette di zucchine
- Insalata di mele





## A TAVOLA

Hot spot

### Riduzione degli sprechi alimentari

(Video in grafica animata con narrazione)



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.

### #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**



**mipaf**  
ministero delle politiche agricole alimentari e forestali  
[www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)

## A TAVOLA

Fino ad ora abbiamo visto alcune ricette e consigli per non sprecare frutta e verdura. Ricordatevi di rispondere alle domande e poi controllate il vostro punteggio totale. Piacere di avervi conosciuto!





## Domande per 1° e 2°

**Si possono usare i prodotti agricoli per ricette da cucina?**

- R1) sì, ma solo la frutta;
- R2) sì, sia frutta che verdure;
- R3) sì, ma solo le verdure.

**Se nella dispensa trovo prodotti trasformati, 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.





## Domande per 3°,4°,5°

**Si possono usare i prodotti agricoli per ricette da cucina?**

- R1) sì, ma solo la frutta;
- R2) sì, sia frutta che ortaggi;
- R3) sì, ma solo gli ortaggi.

**Se nella dispensa trovo prodotti trasformati, 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.

**Gli scarti da cucina come le bucce della frutta sono risorse preziose perché possono diventare - se scartati da noi correttamente e in seguito riciclati - fertilizzante per i campi agricoli dai quali nasceranno nuova frutta e nuova verdura. Questa affermazione è:**

- R1) vera;
- R2) falsa.

**Dove butti le bucce della frutta?**

- Nel secchio dell'umido
- nel secchio dell'indifferenziata
- nel secchio della plastica





Complimenti hai  
completato la visita  
didattica e hai  
raggiunto questo  
punteggio

PUNTEGGIO

CHIUDI

TORNA  
ALL'HOME



*Puoi ripercorrere le  
tappe del percorso  
ma il to punteggio  
non cambierà*

