

Progetto Nutricigliano

ore opzionali
a.s. 2014/2015





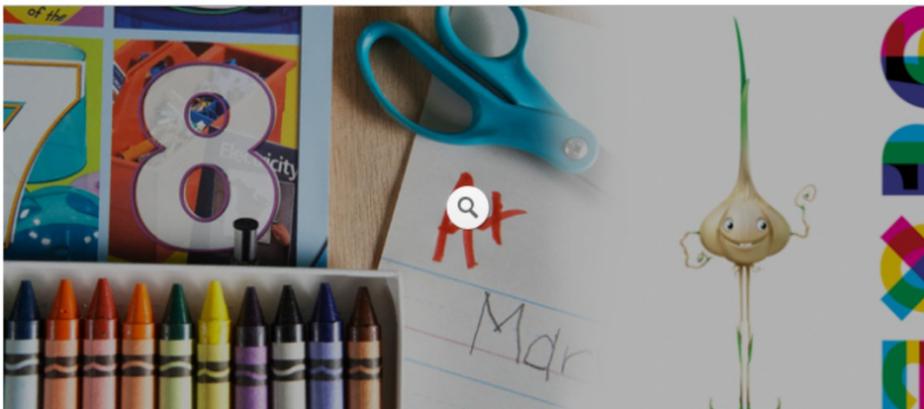
MILANO 2015
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

PROGETTO SCUOLA



- [Progetto Scuola](#)
- [Docenti](#)
- [Concorsi](#)
- [Expo Milano 2015](#)
- [Mascotte](#)
- [Together in Expo](#)
- [Visita](#)

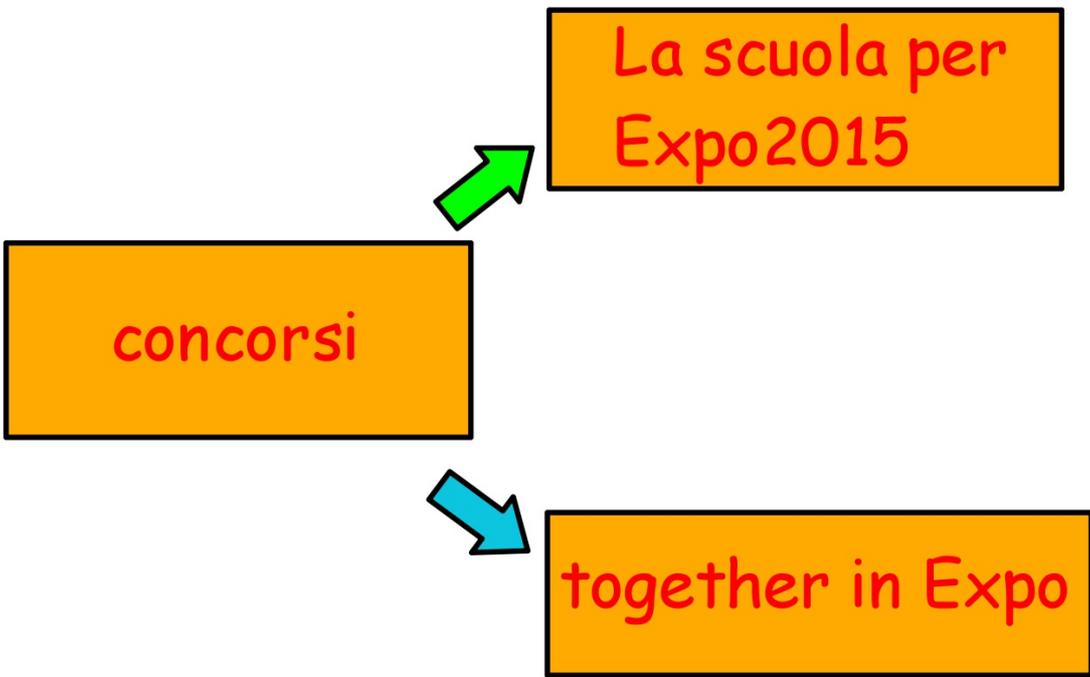
Materiali



Hai domande sul Progetto Scuola? Chiedi a Foody!

Foody è la mascotte di Expo Milano 2015, sempre pronta a risponderti e a darti le informazioni che ti servono.





ottobre 2014

Si crea il team:

- ✓ 5 docenti
- ✓ 9 classi i cui alunni partecipano al tempo prolungato

siamo in tanti... ce la faremo?

allora SI PARTE!!



conosci i
prodotti del
tuo territorio?



1) CASTAGNA

visita sul
territorio...

1 ottobre



castagneto sig. ra Pasteris
Cigliano/Moncrivello

in aula...

cerchiamo informazioni
su internet

vedi contributo della
prof.ssa Pasteris

materiali già prodotti:

- poster multimediali
- video su Vimeo
- un Adobe Voice





2) UVA

visita sul
territorio...

2 ottobre
vigna
sig. Viletto



campo a Moncrivello
e cantina a Masino

in aula...
cerchiamo informazioni
su internet

VIGNETO

Da quanti anni svolgete questa attività?

Per quale motivo praticate questo lavoro?
Quali sono gli aspetti positivi e quali quelli negativi?

Quanto è esteso il vigneto?

Quante piante sono presenti nel vigneto?

Quanti grappoli d'uva raccolgono in un giorno?

Coltivate solo uva da vino o anche uva da tavola? Che qualità di uva coltivate?

Quanto tempo impiega l'uva a maturare?

Per la vendemmia usate qualche macchinario o la fate solo manualmente?

Fate uso di pesticidi o usate tecniche di coltura biologica?

CANTINA

Chi è il fondatore dell'azienda?

Che tipo di vino producite (bianco o rosso) e quale è il suo nome?

Quanti litri di vino producite?

Vendete solo vino imbottigliato o anche sfuso?

Quanto costa una bottiglia del vostro vino migliore?

Che macchinari usate per la produzione del mosto? Sono macchinari moderni o antiquati?

Quale è la fase più delicata del processo di vinificazione?

Quanto tempo lasciate invecchiare il vino prima di venderlo?

Quante persone lavorano nella cantina?





3) MAIS

visita sul
territorio...

8 ottobre
frazione **Ronchi**



visita al campo di mais e
al vicino orto

in aula...

cerchiamo informazioni
su internet

Mais

Da quanti anni svolgete questa attività?

Quanti ettari di terreno coltivate a mais?

Quanti quintali di mais raccogliete in un anno?

Quali qualità di mais coltivate?

Quale utilizzo futuro avrà il mais da voi prodotto?

Oltre a coltivare il mais, coltivate anche altri cereali, allevate degli animali?

Avete avuto delle annate sfavorevoli in cui il raccolto è stato scarso? Quali sono i fattori importanti per determinare un buon raccolto

Quale è la fase più critica della coltivazione del mais?

Quando e come avviene la raccolta del mais? Quanto tempo in media impegate per raccogliere tutto il mais?

Quanti dipendenti ha la vostra ditta?

Producete mais biologico o usate pesticidi?

Il vostro mais è OGM?





4) FRUTTI DI BOSCO

visita sul
territorio... **15 ottobre**



sig. Viscontini

Borgo d'Ale

cerchiamo informazioni
su internet

1. Quali frutti di bosco coltivate?
2. Quanto è estesa la superficie di terreno dedicata a queste colture?
3. Usate fertilizzanti e pesticidi o sono colture biologiche?
4. Quali lavorazioni richiede la coltivazione dei frutti di bosco?
5. Quando avviene il raccolto?
6. Quali fattori ambientali favoriscono un buon raccolto e quali invece hanno effetti negativi?
7. Come è andato il raccolto di quest'anno?
8. A quale tipo di uso e a che trasformazioni sono destinati i frutti di bosco da voi coltivati?
9. Da quanto tempo svolgete questa attività?
10. Quali motivi vi hanno spinto ad intraprendere questo tipo di coltivazione?
11. Siete soddisfatti della vostra attività e consigliereste a dei giovani di intraprenderla?





5) KIWI

visita sul
territorio...

22 ottobre

Cigliano

Campo sig. Fassio



in aula...

cerchiamo informazioni
su internet

domande:

quali sono i tempi
di fioritura e matu-
razione dei frutti?

quanto tempo intercor-
re l'impianto e la
prima raccolta?

quanti kg produce
una pianta in 1 anno?

Che area occupa 1 pianta
Quali sono le caratteri-
stiche di un buon kiwi?
Quale durata ha una
piantazione?

Qual è l'esigente di acqua





6) MIELE

visita sul
territorio...

NOVEMBRE



azienda sig. Giolito
in aula...

GUARDIAMO la
presentazione e
prepariamo le...

DOMANDE SUL MIELE

Quali tipi di miele
producete?

Da quanto tempo opera
questa azienda?

È pericoloso lavorare
con le api?

Ci sono ancora abbastanza
la api?

Quanti api ospita un
alveare?

Le api sono tutte uguali?

Quali apparecchiature
si usano?





7) la fattoria

visita sul
territorio...

NOVEMBRE

casa colonica
dei signori AUTINO



in aula...

si fanno le prove di... CANTO!!!
(nella vecchia fattoria,
intramontabile...)



gennaio 2015

✦ ora abbiamo tutto il materiale necessario per preparare il prodotto finale:

- ✓ un poster multimediale
- ✓ un volantino in Realtà Aumentata da distribuire in cartaceo a...
 - ✓ compagni di classe e di scuola
 - ✓ genitori
 - ✓ cittadini dei Comuni del nostro territorio

Il team di NUTRICIGLIANO