

A scuola con mela e latte

Mele e latte sono tra i più importanti prodotti agroalimentari del nostro territorio. Come vengono prodotti e lavorati questi prodotti di qualità? Quali nutrienti contengono? Gli alunni delle elementari altoatesine potranno scoprire anche quest'anno tutto questo – e molto altro – nel corso di due apprezzati progetti scolastici.

Da metà gennaio e fino ad aprile 29 ambasciatori e ambasciatrici di latte e mele visiteranno complessivamente 527 classi per condividere – nel pieno rispetto delle vigenti norme in materia di Coronavirus – le loro conoscenze su mele e latte.

Il progetto è stato ideato da Federazione Latterie Alto Adige, Consorzio Mela Alto Adige, Associazione Donne Coltivatrici Sudtirolesi e IDM Alto Adige.

Le terze classi scopriranno tutto quello che c'è da sapere sul latte. Oltre a conoscere più da vicino l'industria casearia altoatesina e il Marchio di Qualità Alto Adige, agli studenti verrà spiegato perché il latte sia sano e cosa lo renda un alimento sostenibile. Verrà inoltre presentato loro il lavoro dei produttori di latte e conosceranno altri prodotti lattiero-caseari. Infine, i bambini parteciperanno ad una degustazione di latte e produrranno il burro.

Ai bambini delle quarte classi gli ambasciatori e le ambasciatrici della mela racconteranno tutto sulla coltivazione delle mele e sull'industria della mela in Alto Adige. Gli studenti impareranno anche a conoscere il marchio Mela Alto Adige IGP e l'importanza di una frutticoltura integrata e biologica. Non mancherà infine una degustazione di mele.

L'obiettivo di questi progetti è quello di sensibilizzare i bambini sia verso i prodotti locali e le persone che vi stanno dietro, sia verso la loro importanza per il nostro territorio e per i circuiti economici locali. Soprattutto però, grazie a questi progetti, i bambini potranno capire l'importanza di una dieta varia e sana.