PARMALAT INSIEME A

"LA CASA TRA GLI ACERI"

PER UNA CORRETTA E SOSTENIBILE ALIMENTAZIONE

AVANZI CON GUSTO

Per l'anno scolastico 2023-2024, il Professor Strampalat propone la seconda edizione del concorso didattico «Avanzi con gusto». La scuola di Scurano "lLa casa tra gli aceri" ha deciso di partecipare per capovolgere le abitudini alimentari e dare una seconda occasione al cibo avanzato.

ORA CHIEDIAMO L'AIUTO DI TUTTO IL NOSTRO ISTITUTO! VOTATE IL NOSTRO PERCORSO AL SEGUENTE LINK:

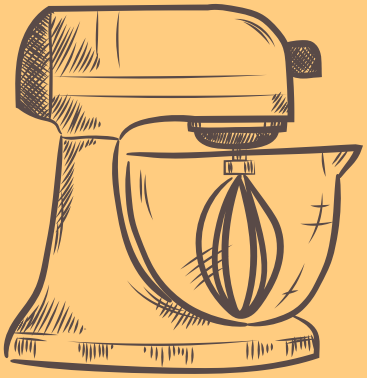
https://concorsoeducational.parmalat.it/elaborato/torta-antica-di-pane/

Parmalat Educational nasce dalla volontà del gruppo Parmalat di rafforzare il legame con il mondo della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado.

Parmalat progetta attività didattiche (online e in presenza) sulle tematiche dell'educazione alimentare e della sostenibilità ambientale con l'obiettivo di arricchire le ore di studio, con stimoli nuovi, interessanti e originali.

Obiettivi delle proposte didattiche

Promuovere tra bambini e ragazzi, sia a scuola che in famiglia, comportamenti alimentari corretti ed equilibrati dal punto di vista nutrizionale.
Far comprendere le problematiche connesse alla sicurezza alimentare, alla corretta conservazione degli alimenti e alla salvaguardia ambientale.
Far conoscere agli alunni le proprietà nutrizionali degli alimenti (in particolare del latte e dei suoi derivati) e l'evoluzione delle tecniche di lavorazione e di confezionamento.
Riscoprire gli stili di vita sani, gli alimenti genuini, il cibo come fonte di vita e sostentamento.
Infondere e insegnare la cultura del recupero degli imballaggi alimentari, per incoraggiare comportamenti rispettosi dell'ambiente nelle nuove generazioni.
Analizzare i cambiamenti delle abitudini alimentari, ritrovando il piacere di gustare diversi alimenti, la gioia e i rituali della convivialità e della condivisione con gli altri, l'abitudine al movimento.
Educare i giovani consumatori ad essere cittadini consapevoli delle proprie scelte d'acquisto.



Torta antica

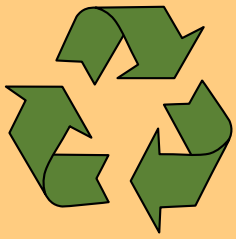
DI PANE

INGREDIENTI:

- 4 UOVA
- 200 g ZUCCHERO

- 200 ml DI PANNA FRESCA
- 50 ml DI LATTE

- 100 g DI CIOCCOLATO DA SPEZZETTARE
- 200 g DI PANGRATTATO
- 200 g DI AMARETTI
- 1 BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI



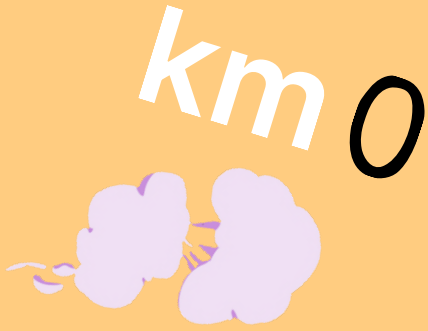
La ricetta che vogliamo proporre è "L'ANTICA TORTA DI PANE", tipica della tradizione contadina. Questo piatto nasce dalla necessità e volontà di non sprecare il pane, alimento fondamentale dell' alimentazione, da sempre cardine delle nostre tavole.

Tutti i giorni arriva il pane fresco, ma siccome ne avanza sempre un po', si è pensato di riutilizzarlo per evitare sprechi alimentari, inutili emissioni di CO2 date dal suo trasporto dalla mensa principale alla nostra scuola e inopportuni sprechi di acqua per la sua preparazione.

Nella nostra scuola c'è una grande attenzione per una sana e corretta alimentazione: la merenda di metà mattina consiste, infatti, in frutta fresca (di stagione e biologica) che avanza quando ci sono alunni assenti. In questo caso, con la gustosa macedonia, preparata da grandi e piccini, andiamo a guarnire l'altrettanto invitante torta di pane raffermo.

Questa bella e utile esperienza renderà più responsabili tutti gli alunni de "La casa tra gli aceri" che saranno portati a sensibilizzare le famiglie all'utilizzo di ingredienti a km 0 come le uova dei nostri pollai, il latte e le mele dei nostri frutteti: ciò permetterà di ridurre l'impatto ambientale con gusto e consentirà di effettuare scelte alimentari rispettose del clima, a bassa CO2.

La nostra torta rappresenta la semplicità, regola fondamentale per nutrirsi in maniera sana e consapevole e fa riflettere tutti a quanto sia importante agire individualmente per avere vantaggi a livello globale.



La torta di pane

E' SERVITA!

I BAMBINI DE " LA CASA TRA GLI ACERI" SCURANO -PARMA-