



CIBITE - Il percorso educativo continua a scuola con il **Laboratorio** dedicato alla **Biodiversità e Territorio**.

Laboratorio Biodiversità e territorio

Mele, pere, mandarini, castagne, noci, zucchine, piante di lentisco, mirto, basilico, rosmarino, limone, pomodoro, immagini di animali marini e terrestri sono stati esposti su un tappeto di fronte agli alunni con l'obiettivo di giungere attraverso l'osservazione alla comprensione del **concetto di biodiversità**. Da qui si è partiti per ragionare e parlare di biodiversità come **l'insieme e la varietà delle specie animali e vegetali** che popolano il nostro pianeta frutto di lunghi e complessi processi evolutivi, individuando i tre livelli di biodiversità e le minacce. Si è affrontato anche il tema della biodiversità legata al territorio e all'agricoltura.





Laboratorio Cibo

Il lavoro è proseguito con il **laboratorio** dedicato **al Cibo**, alla conoscenza dei gruppi alimentari, degli apporti nutrizionali ad essi collegati. I ragazzi divisi in gruppi hanno creato la piramide alimentare basata sulla **Dieta Mediterranea**. Parlare di dieta mediterranea, considerata la migliore dal punto di vista nutrizionale per condurre una vita sana, è stata l'occasione per introdurre il tema del cibo locale, a km zero e dei prodotti alimentari del territorio.



Laboratorio Etichette

Il successivo laboratorio è stato dedicato all'analisi delle **etichette degli alimenti**, individuando insieme agli alunni le modalità di conservazione del prodotto, la data di scadenza e analizzando insieme come si interpretano le tabelle nutrizionali. Parlando delle merendine, si è evidenziata soprattutto la necessità di privilegiare le merende fatte in casa rispetto ai prodotti preconfezionati, sia per le maggiori proprietà nutrizionali e la sicura provenienza degli ingredienti, sia per una questione di impatto ambientale legata agli imballaggi.



Laboratorio La ruota del Cibo



Attraverso l'utilizzo di compasso, goniometro e matita ogni alunno ha ricostruito la propria ruota del cibo utilizzando una tabella di composizione degli alimenti e scegliendo i 18 alimenti preferiti della propria dieta alimentare. · L'obiettivo del laboratorio è stato quello di consentire agli alunni di consultare le tabelle di composizione degli alimenti e imparare a valutarli in termini di "porzioni di consumo al fine di poter effettuare un controllo della propria alimentazione.



