

- **Oggetto:** "A scuola di Latte - Una mucca per amica", ultimi giorni per iscriversi al concorso!
- **Data ricezione email:** 06/02/2020 10:11
- **Mittenti:** Michela Fabbri - Gest. doc. - Email: segreteria@ascoladilatte.it
- **Indirizzi nel campo email 'A':** mcic809009@istruzione.it <mcic809009@istruzione.it>
- **Indirizzi nel campo email 'CC':**
- **Indirizzo nel campo 'Rispondi A':** A scuola di Latte - segreteria <segreteria@ascoladilatte.it>

Testo email



Continua il percorso che ti porterà a conoscere il mondo del latte, dei suoi derivati, la filiera, il territorio e le tante figure coinvolte nella sua produzione. Un occhio di riguardo verrà rivolto anche ai temi relativi all'alimentazione e ai consumatori.

Questa iniziativa, che ha uno scopo didattico e informativo, è rivolta a tutte le scuole primarie di Marche e Abruzzo ed è finalizzata a facilitare gli insegnanti che parteciperanno al percorso "A Scuola di Latte – Una Mucca per amica" e al concorso a premi collegato.



Il progetto entra nel vivo, ultimi giorni per iscriversi al concorso!

Un mese ricco di attività! Il progetto "A scuola di latte" entra nel vivo!

Tante classi stanno lavorando autonomamente sulle varie tematiche proposte nelle "schede attività", scaricabili nell'area riservata del portale, in previsione della

partecipazione al concorso "Una mucca per amica". A breve, inoltre, partiranno i laboratori con l'esperto e arriveranno a scuola i gadget e le merende per tutti gli alunni iscritti.

Per quanto riguarda i **laboratori in classe con l'esperto**, le 60 scuole che si sono aggiudicate i laboratori saranno contattate direttamente dagli esperti per concordare l'organizzazione dell'intervento in classe e la data. Il laboratorio, che avrà una durata di circa un'ora e coinvolgerà 1-2 classi (massimo 25-30 alunni) per istituto, comprenderà una parte pratica e una formativa/informativa sugli aspetti nutrizionali del latte e dei suoi derivati e sui prodotti di qualità.

Il **gadget** previsto per questa edizione, una divertente e colorata lavagnetta, comprensiva di gessetti, e le **merende** per gli alunni saranno inviati da Trevalli-Cooperlat a tutte le scuole iscritte nelle prossime settimane. La lavagnetta, un po' gadget e un po' strumento di lavoro, può essere utilizzata sia a scuola che a casa. Può, inoltre, fare guadagnare preziosi punti alla classe per il concorso finale "Una mucca per amica", se inviata insieme alla scheda concorso (vedi regolamento e scheda sull'utilizzo della lavagnetta nell'area riservata del [portale www.ascuoladilatte.it](http://www.ascuoladilatte.it)).

Le **iscrizioni al concorso** "Una mucca per amica" sono ancora aperte! Chi volesse partecipare con le proprie classi può ancora iscriversi direttamente sul sito <https://www.ascuoladilatte.it>.



Dieta Mediterranea: il latte e i suoi derivati

La dieta mediterranea è uno stile di vita e un modello alimentare sostenibile, oltre ad essere salutare per le persone, lo è anche per l'ambiente. L'UNESCO, infatti, stima che in media per ottenere 100 calorie, la dieta mediterranea provoca un impatto ambientale di circa il 60 % inferiore rispetto ad una alimentazione di tipo nordeuropeo o nordamericano, basata in misura maggiore su carni e grassi animali.

La dieta mediterranea è rappresentata graficamente da una piramide alimentare alla cui base ci sono frutta, verdura e cereali che vanno consumati quotidianamente e in abbondanza.

Salendo, primi fra gli alimenti di origine animale, troviamo il latte e i suoi derivati a basso contenuto di grassi (come lo yogurt) che vanno consumati giornalmente (2 - 3 porzioni da 125 ml ciascuna).

Salendo ulteriormente verso il vertice della piramide alimentare, troviamo anche i formaggi, il cui consumo consigliato è pari a 1-2 porzioni a settimana. In questo caso la singola porzione è pari a 100 g per i formaggi freschi e a 50 g per quelli stagionati.

Il latte e, soprattutto, il formaggio, che consente di assumere i nutrienti del latte in forma ancora più digeribile, sono alimenti basilari della nostra tradizione alimentare. Basti pensare alla colazione all'italiana dove il latte e/o lo yogurt sono associati ai cereali dei prodotti da forno (pane, biscotti, etc.) e/o alla frutta oppure al piatto di pasta (o di riso), notoriamente povero di proteine, insaporito con il formaggio fino a diventare un "piatto unico" ed equilibrato.

Per approfondimenti:

- www.fondazioneveronesi.it

- www.ladietamediterranea.eu



Il latte nella preistoria, scoperti i biberon più antichi del mondo.

Lo scorso settembre sulla Rivista "Nature" i ricercatori dell'università britannica di Bristol, guidati Julie Dunne, hanno pubblicato i "sorprendenti" risultati di una loro ricerca, confermando la scoperta dei biberon più antichi del mondo!

Sono dei vasetti in terracotta con un piccolo beccuccio e, a volte, con la forma di animali fantastici. I vasetti hanno un diametro compreso tra 5 e 10 centimetri, tale da adattarsi alle manine di un bambino, e sono stati utilizzati per nutrire i neonati e i bambini in fase di svezzamento già a partire dal 5.000 avanti Cristo (Neolitico) fino all'Età del Bronzo e all'Età del Ferro).

Questi manufatti erano stati trovati anni fa in alcune sepolture di bambini in Baviera (altri provengono da tombe presenti in altri siti europei) e inizialmente il loro utilizzo era sconosciuto. L'analisi chimica dei residui trovati al loro interno a fugato ogni dubbio, sono stati, infatti, identificati gli acidi grassi del latte. Due dei biberon preistorici contenevano residui di latte di animali ruminanti, come mucche, pecore e capre, mentre un altro conteneva residui di latte misto, probabilmente di maiale e umano.

Per approfondire, [clicca qui](#) (articolo in inglese)

Iscrivi le tue classi al progetto "A Scuola di Latte", nell'area riservata del sito www.ascuoladilatte.it trovi tante idee e schede per attività multidisciplinari da realizzare in classe.



Settore lattiero-caseario: tendenze e dinamiche recenti

Di seguito trovi una sintesi dei dati pubblicati da Ismea nell'ultimo report sul settore lattiero caseario (Report n. 2/2019).

Le temperature più calde del solito e le precipitazioni al di sotto della media nel corso dell'estate 2019 hanno rallentato la produzione di latte comunitaria (+0,2% rispetto al periodo gennaio - luglio 2018). In particolare, la siccità ha limitato lo sviluppo del pascolo e ha compromesso la produzione di mais insilato soprattutto in Germania Francia e Spagna; al contrario le condizioni climatiche sono state molto favorevoli in Irlanda e nel Regno Unito determinando un significativo aumento della produzione.

La minore disponibilità di materia prima da un lato e la vivacità della domanda mondiale (Stati Uniti, Cina e Giappone in primis) di prodotti lattiero caseari dall'altro hanno contribuito a sostenere il prezzo medio del latte alla stalla nell'UE, che ad agosto ha superato i 33,6 euro/100 kg portando la media dei primi otto mesi dell'anno a un livello di oltre il 3% in più rispetto alla media 2014-2018.

Anche il **mercato italiano** risulta in crescita. L'export di formaggi ha raggiunto un nuovo record, arrivando a 1,5 miliardi di euro di vendite. Contemporaneamente sono aumentate anche le importazioni dovute principalmente all'aumento della richiesta di formaggi e di materie prime da parte dell'industria di trasformazione.

Nel 2019 è ritornata in terreno positivo anche la spesa sostenuta dalle famiglie italiane. I formaggi, grazie alla ricchezza della gamma e delle tipologie disponibili, sono presenti nel carrello della spesa di 9 famiglie su 10 e rappresentano oltre il 60 % del valore totale della spesa per latte e derivati. Al contrario, invece, segnalano ancora una contrazione i consumi di yogurt, burro e latte fresco.

Per quanto riguarda il latte, il mercato è trainato dall'aumento dei consumi del latte ad alta digeribilità (sia Uht che fresco), mentre risulta in calo il consumo di latte fresco la cui tipologia più diffusa è il latte fresco parzialmente scremato (circa 72 % del totale).

Per consultare il documento integrale, [clicca qui](#).

Iscrivi le tue classi al progetto "A Scuola di Latte", nell'area riservata del sito www.ascuoladilatte.it trovi tante idee e schede per attività da realizzare in classe.



PAT: Prodotto Agroalimentare Tradizionale

I Prodotti Agroalimentari Tradizionali sono prodotti inclusi in un apposito elenco istituito dal Mipaaf con la collaborazione delle Regioni e delle Province Autonome. Sono considerati tali i prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo (oltre i 25 anni) e omogenee in tutto il territorio interessato. Sono, pertanto, la testimonianza più concreta della tradizione agroalimentare nazionale e regionale e sono espressione del patrimonio culturale italiano.

Nell'ultimo aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (XIX revisione del 2019) sono presenti 5.155 prodotti, suddivisi nelle seguenti categorie: bevande alcoliche, distillati, liquori, carni e frattaglie fresche e preparate, condimenti, formaggi, grassi (burro, margarina, olio), prodotti vegetali freschi e trasformati, paste fresche, prodotti da forno, prodotti della gastronomia, preparazioni di pesci, molluschi e crostacei, prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari), ecc.

Per la Regione Marche risultano iscritti all'elenco 153 prodotti di cui 14 derivati dal latte. Risultano, invece, 148 i PAT della Regione Abruzzo e di questi sono 16 quelli derivati dal latte e dalla sua trasformazione.

Scarica la scheda attività "i prodotti tipici" dall'area riservata del sito www.ascuoladilatte.it, potrai scoprire quali sono i PAT della tua regione e alcune attività da fare in classe con i tuoi alunni.



La "ricetta" del mese: come riciclare le confezioni di plastica di latte e yogurt

Oggi non ti proponiamo una ricetta, ma pubblichiamo uno degli elaborati realizzati lo scorso anno scolastico dagli alunni della classe V della scuola Primaria "A. Frank" di Villa Potenza (MC).

Partendo dalla scheda "lotta allo spreco e riciclaggio" e sperimentando la loro fantasia e creatività, i ragazzi hanno realizzato nidi, portapenne, barchette, animali, salvadanai, ecc.

Materiali:

cannucce,
bastoncini,
bottiglie di plastica,
confezioni in tetrapak,
carta,
cotone idrofilo,
altri materiali riciclati

Scarica le schede attività dall'area riservata del sito www.ascuoladilatte.it e inviaci le realizzazioni degli alunni della tua classe.

Seguici sulle pagine Facebook e Instagram dedicate al progetto [@ascuoladilatte](https://www.facebook.com/ascuoladilatte) e [#ascuoladilatte](https://www.instagram.com/ascuoladilatte), la ricetta e gli elaborati delle tue classi potrebbero essere pubblicati.

Per maggiori dettagli e informazioni è possibile consultare il [sito dedicato al progetto "Una mucca per amica - A scuola di latte"](#), la pagina Facebook [@ascuoladilatte](https://www.facebook.com/ascuoladilatte), la pagina Instagram [ascuoladilatte](https://www.instagram.com/ascuoladilatte) oppure a contattare la segreteria organizzativa scrivendo a segreteria@ascuoladilatte.it.



Segreteria organizzativa: Alimos per "A scuola di latte"
tel. 0547 317091 – fax 0547 415159
email: segreteria@ascuoladilatte.it
www.ascuoladilatte.it

Desideriamo informarti che dal 25 maggio 2018 ci siamo adeguati al nuovo regolamento generale europeo sulla protezione dei dati (GDPR).

Questo indirizzo e-mail riceve le nostre newsletter perché presente nel nostro database in quanto iscritto al Progetto "A Scuola di Latte" in questa o nelle precedenti edizioni, qualora si desiderasse annullare l'iscrizione, è sufficiente cliccare sul pulsante "Cancellami".

Ti informeremo solo in merito ad attività relative al progetto "A Scuola di Latte" e non condividiamo i tuoi dati personali con terzi. In caso di cancellazione non riceverete più informazioni sul progetto, sul concorso e sulle altre attività previste.

Nel caso in cui nessuna azione venga fatta, continueremo a inviare le nostre newsletter all'indirizzo email che riceve questa comunicazione.

Disiscriviti