



Comunicato stampa. Con gentile richiesta di pubblicazione e diffusione.

**Fagagna, 10 aprile 2018**

## **Il Biologico a Scuola di AIAB-APROBIO FVG al festival “Alimentare, Watson!”**

Quest’anno anche AIAB-APROBIO FVG partecipa al festival “Alimentare, Watson!”, la seconda edizione dell’evento sul cibo dedicato ai più piccoli organizzato dall’omonima associazione, che si terrà a Udine sabato 14 e domenica 15 aprile, animandola di colori, laboratori, incontri e giochi.

### **Un percorso tutto bio al festival “Alimentare, Watson!”**

All’interno del festival AIAB-APROBIO FVG propone l’agricoltura biologica e la sana alimentazione con tre laboratori tematici che presenteranno, grazie alle aziende partecipanti, le modalità di produzione e di trasformazione dei prodotti bio senza trascurare la descrizione delle caratteristiche qualitative e gli aspetti nutrizionali degli alimenti che si prepareranno sul posto!

I bambini saranno accompagnati ai laboratori da una breve attività introduttiva all’argomento ed in tutta la giornata saranno presenti i produttori biologici e i referenti delle attività didattiche per raccontare come l’agricoltura biologica è arrivata nelle scuole.

I laboratori si svolgeranno nella giornata di domenica 15 aprile:

### **Le mani in pasta: dal chicco al pane, un percorso tutto biologico!**

*A cura di AIAB-APROBIO FVG con la collaborazione del Forno Arcano*

Esiste qualcosa di più buono del pane appena sfornato? Se siete d’accordo e volete conoscere i cereali, le diverse farine e imparare a fare il pane bio vi aspettiamo, con un forno d’eccezione, per impastare assieme e capire come nasce questo straordinario prodotto.

**Laboratorio domenica 15 aprile ore 10:00, max 20 bambini, età 7-10 anni.**

### **Dalla mucca al formaggio: il viaggio di un secchio di buon latte biologico.**

*A cura di AIAB-APROBIO FVG con la collaborazione della Fattoria Zoff*

Siete curiosi di conoscere come vengono allevate le mucche in una fattoria biologica? Volete assaggiare del vero latte e imparare a fare il formaggio? Con noi ci saranno degli amici molto speciali che ci racconteranno come nascono i prodotti a partire da un secchio di buon latte e quanto bene fanno, e che ci insegneranno anche a fare il formaggio, anzi sarete proprio voi a farlo!

**Laboratorio domenica 15 aprile ore 17:00, età 7-10 anni.**

**AIAB-APROBIO FRIULI VENEZIA GIULIA**



## **Fai l'occholino alla merenda bio!**

*A cura di AIAB-APROBIO FVG*

Una merenda sana e biologica, ma volete provare? Venite a fare merenda con noi, assaporiamo gusti sani in compagnia: addio alle merendine, agli snack e alle patatine e largo ai prodotti dei campi, trasformati artigianalmente e tutti ottenuti con ingredienti provenienti da aziende biologiche e locali.

**Laboratorio domenica 15 aprile ore 16:00 ripetuto alle ore 18:00, età 7-10 anni.**

**Il progetto “Il biologico a scuola in Friuli Venezia Giulia” si presenta al festival “Alimentare, Watson!”**

Le attività di AIAB-APROBIO FVG nell'ambito del festival “Alimentare, Watson!” proseguono il percorso del progetto “Il biologico a scuola in Friuli Venezia Giulia” che AIAB-APROBIO FVG realizza con il sostegno di ERSA (Agenzia regionale per lo sviluppo rurale). Questo progetto vede complessivamente il coinvolgimento di ben 17 scuole primarie della Regione nell'anno scolastico in corso. Nelle scuole che hanno aderito all'iniziativa vengono svolti incontri di formazione per gli insegnanti, mentre per i bambini sono previste attività didattiche e laboratori, visite in azienda e, a conclusione dei percorsi, la degustazione di una merenda sana e bio per tutti!

Il progetto è stato proposto alle scuole allo scopo di far conoscere ai bambini i principi di una sana alimentazione (grazie ad 8 percorsi sul cibo), quale presupposto indispensabile per creare le basi di corrette abitudini alimentari che, intese nel loro significato più ampio, coinvolgono necessariamente la conoscenza dell'attività agricola e del territorio in cui tale attività è inserita.

È nell'ambito di questi argomenti, volti ad approfondire il percorso degli alimenti “dal campo alla tavola”, che viene introdotta l'agricoltura biologica quale metodo di produzione che opera nel rispetto dell'ambiente e della salute dei consumatori.

**AIAB-APROBIO FRIULI VENEZIA GIULIA**

**SEDE LEGALE: VIA DEI TIGLI 2 - 33034 FAGAGNA (UD) • C.F.: 940 825 603 04 • P.IVA: 027 236 203 04  
TEL.: 0432 800 371 • E-MAIL: INFO@AIAB-APROBIO.FVG.IT • SITO INTERNET: WWW.AIAB-APROBIO.FVG.IT**