

SETTIMANA DELL'ALIMENTAZIONE



I	II	III
i colori dei cibi	miele	grano
creiamo i nostri colori naturali dal cibo secondo le tecniche tradizionali	i prodotti dell'alverare degustazione di miele	dalla spiga alla farina: i diversi tipi di cereali laboratorio culinario: facciamo la pizza

La via dell'oro: fiori, api e miele



I	II	III
vita delle api e gli strumenti dell'apicoltore	i prodotti dell'alverare: il miele degustazione di miele	laboratorio culinario dolci al miele

La via dei cereali: farine, lievito, pane e pizza



I	II	III
dai cereali alla farina: tecniche di produzione	La piramide alimentare e la dieta mediterranea: i carboidrati laboratorio culinario: facciamo la pizza	i lieviti: cosa sono e a cosa servono ravviviamo il lievito di pasta madre

La via dell'olio: dalla pianta olive, olio ed energia



I

Ulivo: la pianta e i suoi prodotti

II

le olive: diversi colori e diverse varietà

laboratorio culinario:
prepariamo il patè

III

i diversi tipi di olio: quali sono, riconosciamo le etichette

laboratorio sensoriale:
degustazione di vari tipi di olio su bruschetta

ONE



IV	V
olio	compost
dalle olive all'olio	dagli scarti di cibo al compost
degustazione olive, olio e patè	creiamo la nostra compostiera



IV
i prodotti dell'alveare:la cera
creiamo le candele



IV
i diversi tipi di cereali: couscous, riso, farro, kamuth....
laboratorio artistico: creiamo la nostra scheda



IV

Energia da biomassa: il
nocciolino come fonte di
energia

laboratorio artistico-
scientifico: il processo di
trasformazione delle
biomasse