



A Scuola con Parmalat

Proposte didattiche gratuite
per scuole dell'Infanzia, Primarie
e Secondarie di 1° Grado.
Concorso Didattico
Anno Scolastico 2023-2024



Dopo il successo della prima edizione,
il Professor Strampalat propone il bis
del concorso didattico dedicato
alla sostenibilità in cucina

Avanzi con Gusto

Trova tutta la buona creatività
in cucina per dare una seconda
occasione ai cibi avanzati e
partecipa al concorso!

Crea la ricetta anti-spreco di classe

segundo **3** aspetti della sostenibilità:

1 Impatto ambientale **2** Importanza degli ingredienti **3** Importanza del bilanciamento nutrizionale

Regolamento e modalità di partecipazione su: concorsoeducational.parmalat.it

Scopri l'offerta didattica gratuita Parmalat Educational su ambiente e alimentazione

A scuola con Parmalat

educational.parmalat.it/parmalat-per-la-scuola
Le nostre proposte online e in presenza per le scuole dell'Infanzia,
Primarie, Secondarie di I Grado d'Italia.

Educational In Gocce

educational.parmalat.it/educational-in-gocce
Un supporto alla didattica attraverso attività gratuite didattiche,
educative e laboratoriali per ogni età.

Webinar e seminari

educational.parmalat.it/seminari-per-i-docenti
Insieme a figure esperte affrontiamo temi in presenza e a distanza.





Partecipa al concorso

- **Crea una ricetta** partendo dai cibi che avanzano più spesso. Ricorda di utilizzare anche il latte o uno dei suoi derivati.
- **Indica titolo, lista ingredienti, motivazione della sostenibilità della ricetta** e fai una **foto del piatto**.
- È importante **spiegare perché la ricetta è sostenibile** in base a impatto ambientale, importanza degli ingredienti e bilanciamento nutrizionale.
- **Carica l'elaborato** nella sezione dedicata **entro le 12:00 del 22 marzo 2024**.
- Se l'elaborato è idoneo, verrà pubblicato: **fallo votare** da genitori e amici.
- Le classi vincitrici si aggiudicheranno **buoni d'acquisto per materiali di cancelleria** dal valore di 500€, 300 € e 200€.

Regolamento completo su concorsoeducational.parmalat.it

SAI COSA RENDE UN PIATTO SOSTENIBILE?

1 IMPATTO AMBIENTALE

La produzione, distribuzione e preparazione del cibo comportano un certo impatto sull'ambiente in base al metodo e ai materiali implicati nei diversi processi.

Descrivi le caratteristiche del piatto dal punto di vista ambientale toccando almeno uno di questi temi: energia, emissioni di CO2, imballaggi e utilizzo di acqua.



2 IMPORTANZA DEGLI INGREDIENTI

Un'alimentazione sostenibile rispetta territori, stagionalità e biodiversità.

Descrivi le caratteristiche del piatto analizzando la sua composizione, la territorialità e la stagionalità dei suoi ingredienti e raccontaci quali avanzi di cibo sono stati utilizzati per la sua realizzazione.



3 IMPORTANZA DEL BILANCIAMENTO NUTRIZIONALE

Il segreto di un piatto bilanciato, cioè contenente quantità appropriate di tutti i nutrienti, sta nell'abbinare cibi appartenenti a gruppi alimentari diversi.

Descrivi le caratteristiche del piatto dal punto di vista dei valori nutrizionali: cosa rende e cosa si può aggiungere al piatto per renderlo bilanciato.



**FIBRE
GRASSI
PROTEINE
CARBOIDRATI**



Segui [@parmalateducational](https://www.instagram.com/parmalateducational) sui social



Iscriviti alla newsletter per ricevere le scadenze per partecipare al concorso didattico educational.parmalat.it/newsletter