

*LA PRIMA COSA DA INSEGNARE AD UN BAMBINO E' CHE E' AMATO,*

*TUTTO IL RESTO VIENE DOPO*

I laboratori ludo-didattici di **CibimBO** sono dei momenti in cui l'azienda, o chi per essa, interagisce a tu per tu con bambini o ragazzi. In questo tempo dedicato alla cultura del cibo e alla qualità, viene spiegato attraverso un percorso personalizzato il prodotto. Spiegheremo le caratteristiche che differenziano il cibo artigianale da un prodotto industriale, le lavorazioni, gli ingredienti e piccoli segreti che aiuteranno ad essere più attenti quando si sceglie cosa comprare e cosa mangiare.

Presentiamo in questo progetto, piccole aziende, molto spesso a conduzione familiare; la filiera è corta e comunque se mancano o scarseggiano di materia prima, si riforniscono localmente da aziende vicine, non si riforniscono dall'altra parte del mondo perché un buon prodotto artigianale rispetta la provenienza e la stagionalità. I prodotti presentati da **CibimBO** non hanno "chimica in corpo" **sono tutti senza conservanti, senza coloranti, senza additivi chimici**, coltivazione biologica o a basso impatto ambientale, e i produttori per primi, garantiscono il prodotto.

Perché i bimbi crescano sapendo scegliere la propria alimentazione devono conoscere, scoprire, provare. Devono essere coinvolti e molto spesso abbiamo visto, trascinano anche i loro genitori ad un'alimentazione più responsabile.

Ad ogni laboratorio di **CibimBO** verrà incluso un prodotto da riportare a casa in modo che possano presentare e condividere con la loro famiglia il laboratorio a cui hanno partecipato.

Con i laboratori diamo ai bambini la possibilità di crescere con la consapevolezza che ancora possibile salvare il nostro patrimonio, la nostra terra; che il lavoro dei campi, come dei mari è un lavoro nobile per la ricchezza, la cultura, la qualità di vita che c'è ancora in molte regioni d'Italia.

In ogni prodotto c'è la nostra storia che dobbiamo salvare. Vogliamo trasmettere questo, per diventare grandi amici.

TUTTI I LABORATORI CERCHERANNO DI INSEGNARE COME RICONOSCERE I PRODOTTI ORIGINALI DA QUELLI FALSI O TAROCCATI



Dalle Api in Poi...

Laboratorio del **miele**

Il miele è uno dei prodotti più antichi del mondo. Le api fanno milioni di chilometri per creare un nettare delizioso e nutriente.

Come lo producono? Sappiamo quanti tipi di Miele esistono? Come scegliere quello giusto? Meglio lo zucchero o il miele? Ma come riconoscere un vero miele da un miele contraffatto? Eh sì, non di solo api è il miele.

In Omaggio un prodotto dell'*ape*....

Dalla pianta alla tavola

Laboratorio dell'**olio**

Tutti i giorni è nel nostro piatto eppure non lo conosciamo, non ci preoccupiamo nemmeno di sapere la differenza tra un olio vero ed un olio contraffatto; tra un olio vergine ed un extra vergine.

Dall'etichetta alla tavola.... I segreti di un buon olio. Olive, raccolta e .... I tempi i passaggi e poi... OCCHIO, NASO, GOLA: Mini corso di degustazione per scegliere sempre un ottimo Olio senza cadere nelle contraffazioni. Dimostrazioni e degustazioni

In Omaggio un prodotto dell'*ulivo*



Facciamo la **farina**

Laboratorio sui cereali e legumi.

Prima di mettere le mani in pasta dobbiamo conoscere le farine. Quante ce ne sono? Le conosciamo tutte?

Vizi e virtù delle farine commerciali. Grano, farro, orzo, legumi...

**Il Mugnaio**

L'antico mestiere e quello che resta. Anche questo laboratorio avrà un simpatico omaggio



## Dove nasce il formaggio?



Li troviamo incartati ed esposti al supermercato e forse pensiamo che nascono proprio così, ma dove nasce il formaggio?

Alla scoperta del latte quale, quanto, come.

E gli animali cosa c'entrano?

Andiamo a scoprire cosa ci regala questo laboratorio



## Frutta e Verdura,

un miracolo della natura

Come conservare frutta e verdura? Conosciamo la frutta e la verdura e le loro stagioni?

Stagionale e Locale Un mondo di colori tutto da scoprire...

Crude o cotte ci regalano tanta energia

Come fare marmellate, sciroppate, conserve e altro...? Omaggio...

**I segreti del cioccolato,  
il cibo più amato**



Da dove arriva il cioccolato?

Storia del Cibo degli dei, una delizia che conquista ogni giorno. Cioccolato al fondente, al latte e bianca e poi...? Quali altre sono le definizioni del cioccolato?

Facciamo insieme... Possibile un kit extra per preparazioni particolari

Omaggio buonissimo!!!

**I miei biscotti**



Cosa c'è nella merendina che mangio ogni mattina?

Quando lo saprai, più dubbi non avrai e presto, presto imparerai a far biscotti e dolci e con le tue mani, a scegliere come farcirli, decorarli e quando mangiarli.

Un simpatico omaggio anche per te!

# Educazione al bere:

- Prima puntata (o puntata unica nelle scuole medie e elementari):

il gusto (Sensazioni gustative e sapori);

prove con standard di acqua e zucchero, sale, succo di limone, chinino;

carrellata generale delle principali bevande;

per ogni età la sua bevanda (biochimica alimentare di base);

focus on: una bevanda specifica a seconda della platea. Aspetti tecnologici e piccola degustazione.

- Seconda puntata (solo per scuole superiori):

l'arte della birra.

Storia, aspetti tecnologici legati alla produzione, caratteristiche sensoriali, confronto birre artigianali/industriali, degustazione finale (test differenziante).

- Terza puntata:

il vino.

Storia, produzione, differenza tra enologo e sommelier, come si assaggia (scheda ais), degustazione finale (test triangolare).

EDUCAZIONE AL VINO E ALL'ALCOOL ANCHE PER GENITORI



La Lavanda Essenze e profumi

Sacchetti e Regali

Spighette



**I ludo-laboratori presentati vengono strutturati in base all'età. Se i bambini sono piccoli verrà dato più spazio alla manualità, alla creatività, cercando di dare più informazioni man mano che l'età aumenta. Tutti includono oltre al materiale del laboratorio, un prodotto in omaggio.**

**CibimBO**  
FOOD FOR FAMILY

