



## Viaggio alla scoperta dei buoni e sani sapori della nostra terra

A A. V V.

### Abstract

Il testo costituisce una guida per i docenti nella formulazione di progetti di educazione alimentare; dopo una introduzione sui concetti base della Scienza dell'alimentazione e sulle linee guida per una sana alimentazione, sono presentati percorsi sugli alimenti tipici del territorio salentino e le loro trasformazioni.

In particolare:

- Dall'erba al latte ... dal latte alla giuncata, alla ricotta, al formaggio
- Dall'oliva ... all'olio
- Dall'uva ... al vino
- Dal chicco di grano ... al pane ... alla pasta
- Dalla frutta e dagli ortaggi ... allo scaffale del supermercato
- Dalle api ... al miele.

Tutti i percorsi sono preceduti da una introduzione a carattere storico mitologico e conclusi con facili esperimenti per il controllo della qualità, da poter essere effettuati in un contesto scolastico senza l'utilizzo di uno specifico laboratorio chimico.

La guida è stata edita dalla Regione Puglia, Assessorato alle risorse agroalimentari in collaborazione con il Centro dei Servizi Amministrativi di Lecce

---

Per il testo completo consultare:

Centro dei Servizi Amministrativi di Lecce

oppure inviare un messaggio per posta elettronica a: [as@pec.scienzadellalimentazione.it](mailto:as@pec.scienzadellalimentazione.it)