

Istituto Comprensivo Granarolo dell'Emilia





PROGETTO «10.2.5A-FSEPON-EM-2018-213»

*POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE DI
CITTADINANZA GLOBALE*

«CULTURA E CIBO»

ESPERTO:

ins. Berardi Maria

TUTOR:

ins. Cannavò Riccardo

FIGURA AGGIUNTIVA:

ins. Ugolini Silvia





Il modulo è stato rivolto ad un gruppo di alunni delle classi seconde, terze, quarte e quinte della scuola primaria. Si è occupato di promuovere corrette abitudini alimentari, nel rispetto dell'ambiente, attraverso attività individuali, di gruppo, con l'utilizzo delle nuove tecnologie, ma soprattutto con attività laboratoriali esperenziali. Si è predisposto un questionario per ricavare informazioni sulle abitudini alimentari degli alunni, con conseguenti riflessioni e conversazioni guidate, attività di ricerca per recepire informazioni, organizzarle e argomentare in modo critico le conoscenze acquisite. Si sono raccolte ricette tipiche del territorio e dei paesi di provenienza degli alunni stranieri inseriti nel gruppo. E' stata simulata una spesa presso la Coop per organizzare tre diversi menù: di carne, di pesce e vegetariano. Sono state realizzate diverse ricette territoriali e di alcuni paesi stranieri.

1^ Lezione



Accoglienza del gruppo:

Si accolgono gli alunni e ognuno di loro si presenta.

Ogni alunno viene invitato a raccontare quali sono i gusti e/o le tradizioni rispetto al cibo.

In un secondo momento viene consegnato un questionario che serve a conoscere i gusti e le abitudini alimentari personali e delle famiglie.

Laboratorio 1:

utilizzando pane, miele e crema di nocciola gli alunni manipolano e assaggiano pane e miele; pane e crema alla nocciola.

Laboratorio 2:

con banane, mele e cioccolato gli alunni formeranno spiedini di frutta che saranno poi ricoperti di cioccolato fuso.

Alla fine dei due laboratori si chiede di riflettere sul significato della merenda e di esprimere il proprio parere personale sulle preferenze delle merende proposte



2^a Lezione



Attività in circle time per l'accoglienza degli alunni; giochi di ritmo per presentarsi al gruppo; gioco di ritmo per le preferenze personali delle verdure.

Laboratorio:

dopo che i ragazzi hanno elencato le preferenze sulle verdure si aprono i sacchetti con dentro le verdure acquistate dal team docenti:

carote, cetrioli, mais, lattughe, sedano, cavolo cappuccio, cipolle, valeriana, pomodori, funghi, finocchi, olive.

Gli alunni sono stati invitati ad assaggiare alcune verdure successivamente gli è stato chiesto di pulire le verdure e prepararle, spezzettando e tagliando, per fare l'insalata.

Ogni alunno ha scelto e preso le verdure che ha messo all'interno di un contenitore di plastica monouso. Tutti hanno creato un'insalata mista e colorata che poi hanno portato a casa.



3[^]Lezione

L'insegnante inizia a fare domande sulle merende tipiche di Bologna. Nell'elenco fatto sono emerse le piadine.

La piadina, prodotto tipico romagnolo e nello specifico del Montefeltro, è un prodotto molto apprezzato dai ragazzi.

Per prima si danno delle nozioni storiche, subito dopo ogni bambino inizia a impastare la propria piadina.

Mentre gli alunni impastano, si cucinano le piadine precedentemente preparate, per poi fargliele assaggiare.

Le piadine sono state assaggiate con prosciutto, con stracchino e con nutella (secondo i gusti e le preferenze dei singoli bambini).

Alla fine delle attività, a fine lezione ogni alunno porterà a casa il proprio impasto e una fotocopia con le notizie storico/culturali della piadina.



4^a Lezione



I legumi

Brevi cenni storici/culturali sui legumi:

cosa sono i legumi;

*quali legumi e quanti legumi conosciamo;
quali legumi mangiamo;*

i legumi nei vari periodi storici;

*Il gioco dei Legumi (un gioco dell'oca
rivisitato e adattato per questa attività)*



5^a Lezione



FRUTTA E COLORI

Attività in aula di informatica.

*La classe viene divisa in due gruppi in base all'età;
il gruppo dei grandi cerca informazioni sulla frutta e
i loro colori;*

*il secondo gruppo fa delle attività di giochi
interattivi sui pc.*

*La seconda attività proposta è cercare la
stagionalità della frutta (ad ogni alunno è fornito di
una tabella sulla stagionalità dei vari frutti).*

*Infine viene proposto un laboratorio con i frutti di
stagione (guardare, toccare, annusare, assaggiare).*



**Vitamine frutta e verdura
in base ai colori**

6^a Lezione



OGGI DECIDO IO.....

Uscita didattica sul territorio: Coop di Granarolo dell'Emilia.

La classe raggiunge a piedi la Coop di Granarolo;

A piccoli gruppi, viene chiesto ai ragazzi di simulare una spesa per un pranzo per 4/5 persone;

Si può scegliere tra diversi menù carne, vegetariano, ecc.

Non si può superare il budget fissato;

A fine spesa si confrontano i diversi prodotti scelti;

Conclusione .

Si ritorna a scuola e si termina con delle attività ludiche.

7^a Lezione

Attività su schede; la classe viene invitata a riflettere sulla provenienza dei cibi.

Venuti da lontano:

cosa sono i prodotti esotici?

da dove arrivano?

quali sono i loro costi?

le caratteristiche della coltivazione intensiva.

Cibi in viaggio:

la patata, storia della patata, utilizzo e ricette.

Attività laboratoriale/pratica: 'Non c'è festa senza patatine fritte'.

Manipolare, lavorare e assaggiare le patate lesse.



8^ Lezione

I BISCOTTI

Tanti e quali biscotti.

Quali ingredienti scegliere per fare i biscotti a casa?

Attività laboratoriale:

si scelgono due ricette per impastare i biscotti a scuola,

biscotti al burro (pastafrolla classica),

biscotti all'olio (pasta frolla più leggera/sana).

divisi in piccoli gruppi i ragazzi impastano le due ricette, realizzano le forme dei biscotti, con l'aiuto dei collaboratori si infornano i biscotti.

A fine laboratorio assaggiano i biscotti realizzati e confrontano le due ricette.

La maggioranza sostiene che i prodotti si equivalgono.



9^a Lezione

FESTEGGIO CON ..

Quali cibi scegliere per organizzare una piccola festicciola?

Quali cibi non scegliere?

Perchè?

Prepariamo la pizza.

Laboratorio:

prepariamo la pizza: ricetta,

impastiamo la pizza,

fase di lievitazione,

cottura,

osservazione.

Assaggio del prodotto realizzato.

Conclusione del progetto:

piccolo rinfresco realizzato in parte con i

laboratori del gruppo.



Saluti finali e buon appetito

