

DIREZIONE DIDATTICA DI BASTIA UMBRA
SCUOLA PRIMARIA

**PROGETTO REGIONALE DI COMUNICAZIONE ED EDUCAZIONE
ALIMENTARE**

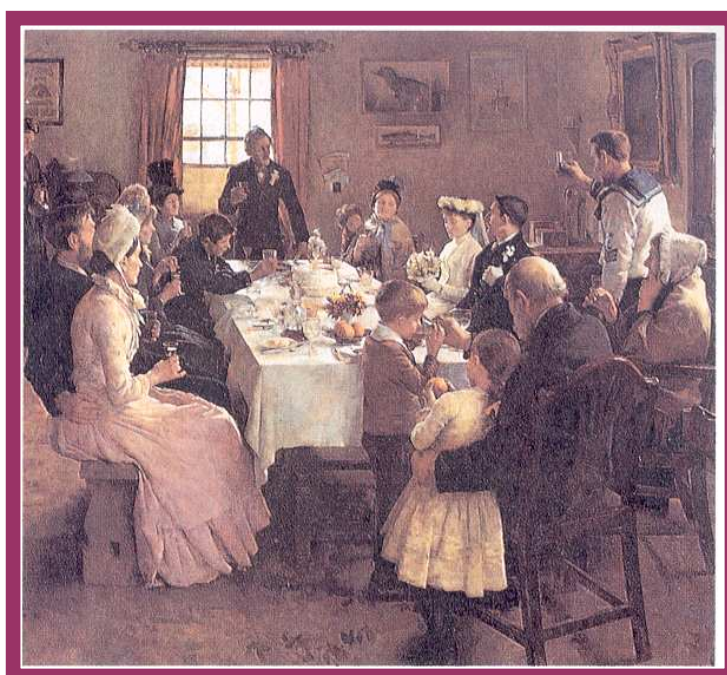
Anno scolastico 2005/2006

Scheda progetto

<u>Denominazione istituto scolastico</u>	<u>DIREZIONE DIDATTICA BASTIA UMBRA (scuola primaria)</u>
<u>Titolo del progetto</u>	<u>"CIBO CULTURA e FESTA"</u>
<u>n. alunni coinvolti</u>	827
<u>n. classi</u>	43
<u>Insegnante referente</u>	<u>Ginocchietti Giovanna</u>
<u>n. docenti coinvolti</u>	45

"CIBO CULTURA e FESTA"

1^ annualità



(Banchetto nunziale nell'800 in Italia)

Descrizione del progetto

Attraverso i Progetti educativi e didattici degli ultimi anni scolastici, “ PRODOTTI E SAPORI di casa nostra”, abbiamo effettuato un percorso di ricerca sui prodotti della terra della Regione Umbria e sulle modalità di trasformazione degli stessi.

Nel corso del corrente anno scolastico vorremmo proseguire “il viaggio” attraverso un piano emotivo e partecipativo con il progetto “**Cibo, Cultura e Festa**” scoprendo le nostre tradizioni legate alle feste familiari, civili e religiose o al calendario dei lavori agricoli, allargando lo sguardo a Paesi più lontani in un interessante confronto.

La cucina fa parte della civiltà di un popolo . Mangiare non significa solo soddisfare la necessità di nutrirsi per vivere, ma costituisce anche un momento in cui la famiglia si unisce, gli amici si ritrovano, si “santificano” le feste con rituali legati al cibo. La “Festa” è un tempo eccezionale che interrompe la routine quotidiana e risponde al bisogno di aggregazione e di svago dell'uomo. La festa libera dalla fatica del lavoro di ogni giorno, crea una condizione di riposo, di piacere, si sfoga: bisogni vitali dal punto di vista sociale e religioso. Anche a scuola, dal compleanno al Natale, dal Carnevale al saluto di fine anno scolastico, la festa è vissuta come momento di incontro e di scambio, per divertirsi, per socializzare, per comunicare, per star bene insieme.

Finalità

- Scoprire e conoscere l'ambiente in cui si vive
- Recuperare e valorizzare la memoria del passato per allargare i nostri orizzonti : la tradizione culinaria locale
- Conoscere le piante “viaggiatrici”che hanno cambiato la nostra alimentazione
- Promuovere stili di vita sani
- Favorire il senso di appartenenza al proprio territorio
- Promuovere la conoscenza dei prodotti regionali
- Creare una relazione tra mondo della scuola e mondo della produzione, anche in funzione della conoscenza di professioni e mestieri specifici del comparto agro - alimentare
- Confrontarsi con le abitudini di bambini e ragazzi provenienti da altri paesi.

Obiettivi

Gli obiettivi specifici di un'educazione ai consumi alimentari possono essere sinteticamente rappresentati:

- conoscere i principi nutritivi e il fabbisogno energetico del corpo umano.
- conoscere il mondo agricolo, le sue problematiche e le sue risorse;
- conoscere le problematiche che investono l'equilibrio ambientale;
- conoscere il territorio della Regione come prodotti che fornisce la terra umbra;
- conoscere le piante che hanno cambiato la nostra alimentazione e i Paesi da dove provengono
- conoscere le abitudini alimentari di altri Paesi
- favorire l'acquisizione di corrette abitudini alimentari
- adottare modalità per reperire "ricette"
- assumere atteggiamenti di curiosità
- favorire la comunicazione nella classe e nelle famiglie

Descrizione del progetto con particolare riguardo alle attività previste

Il lavoro sarà a carattere interdisciplinare e permetterà agli alunni di riscoprire le tradizioni e gli antichi modi di vita del territorio in cui sono nati e vivono, per operare confronti con le evoluzioni del presente e comprendere quali siano i valori e le tradizioni da conservare e trasmettere per migliorare la qualità del nostro futuro.

Il tema dell'alimentazione sembra particolarmente adatto a questo scopo perché legato all'esperienza quotidiana, vicina alle conoscenze e alla curiosità dei ragazzi, con la possibilità di un'indagine diretta attraverso interviste e raccolte dati della realtà locale (comprese le ricette).

Il percorso permetterà lo studio di discipline diverse e la possibilità di presentare gli argomenti sotto il profilo:

- linguistico
- storico-geografico
- scientifico
- artistico
- musicale

Descrizione delle metodologie adottate e degli strumenti previsti

Le attività verranno svolte, oltre che a livello curricolare, anche in laboratori opzionali e con gruppi interclasse

➤ *Metodo della ricerca-azione:*

Il percorso tende

1. ad effettuare una indagine storico-geografica per individuare i prodotti alimentari tipici
2. alla valorizzazione degli aspetti emotivo-sensoriali collegati al cibo e all'educazione del gusto
3. a sperimentare, in laboratorio, vari tipi di cibo (manipolare, gustare, decorare,...)
4. ad organizzare momenti di festa "insieme".

attraverso:

- Indagine sulle abitudini alimentari degli alunni
- Raccolta - tabulazione –elaborazione – rappresentazione grafica e interpretazione dei dati
- Utilizzo delle informazioni per la costruzione di diete equilibrate
- Indagine su:
 - tradizioni, usi
 - documenti dell'alimentazione locale
- Confronto con le abitudini alimentari di altri tempi e di altri paesi
- Costruzione di un ricettario
 - *Strumenti:*
 - libri, opuscoli, schede
 - audiovisivi
 - questionari
 - interviste
 - visite ad aziende di produzione, trasformazione e commercializzazione.

Destinatari del progetto di educazione alimentare sono gli alunni della scuola primaria. Al fine di rendere il progetto efficace, saranno coinvolti, sia pure con differenti ruoli ed interventi, anche gli adulti: insegnanti, genitori, nonni, personale della mensa (dove c'è la possibilità) ed esperti (medico- dietologo).

Risultati attesi

- Educare gli alunni a conoscere, apprezzare e valorizzare quanto prodotto dalla propria terra per la tutela delle tradizioni locali
- Allargare i propri orizzonti per la conoscenza di abitudini alimentari
- Creare momenti di aggregazione intorno alla "tavola"

Materiali necessari alla realizzazione del progetto

Audiovisivi – libri – computer – nastri per stampante – scanner – strumenti del laboratorio scientifico (corpo umano – microscopi ...) carta – attrezzature ed utensili da cucina – materiale vivaistico ed alimentare

Servizi necessari alla realizzazione del progetto:

Consulenze

ATMO (consulenza teatrale e per le manifestazioni finali) – Maestro d'Arte (laboratorio " i vetri della tavola in festa") – Medico – Dietista – Laboratorio del cittadino e Fontemaggiore (Laboratorio "Cibo e lettura") – Esperto nella tessitura a telaio (Laboratorio "Tavola in festa")

Visite di approfondimento necessarie alla realizzazione del progetto

Nello sviluppo operativo dei percorsi didattici i ragazzi potranno visitare nel territorio:

- fattorie
- frantoi
- cantine
- mulini
- forni
- pastifici
- caseifici
- aziende agricole

L'INSEGNANTE REFERENTE

(Ins. Giovanna Ginocchietti)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Dott.ssa Loredana Mondellini)