

DIREZIONE DIDATTICA DI BASTIA UMBRA
SCUOLA PRIMARIA
PROGETTO REGIONALE DI COMUNICAZIONE ED EDUCAZIONE
ALIMENTARE

Anno scolastico 2007/2008

<u>Denominazione istituto scolastico</u>	<u>DIREZIONE DIDATTICA</u> <u>BASTIA UMBRA (scuola primaria)</u>
<u>Titolo del progetto</u>	<u>"IL CIBO"</u> <u>Ieri ... Oggi ... Domani</u>
<u>n. alunni coinvolti</u>	N° 867
<u>n. classi</u>	N° 45
<u>Insegnante referente</u>	GINOCCHIETTI GIOVANNA
<u>n. docenti coinvolti</u>	N° 54

IL CIBO
Oggi... Domani
Ieri... Domani

Percorso di educazione alimentare
nel tempo (passato presente e futuro)
con particolare riguardo alla nostra regione
e allo sviluppo del settore agro-alimentare



Ieri Giornata di festa con parenti e amici -Bastiola -PG

PRESENTAZIONE

“...Il cibo, inteso come trasformazione culturale di ciò che alimenta il nostro corpo, rappresenta nella storia delle culture uno dei momenti centrali della ritualità collettiva.

Tra i diversi frutti della cultura dei gruppi umani è però il rituale della trasformazione e consumazione degli alimenti che sopravvive di più nel tempo, anche lontano dal territorio originale in seguito a diaspore migratorie. Le comunità italiane all'estero ne sono l'esempio: le seconde o terze generazioni di emigrati italiani in Australia, Stati Uniti o Argentina, sono perfettamente integrate in queste nuove società, hanno scarsa o nulla conoscenza della lingua degli antenati, ma si sentono fortemente "italiani" soprattutto a partire dalla tradizione gastronomica che non è andata persa e che si rinnova ad ogni festa familiare o comunitaria.

E' come se gli odori e i sapori che lungo i secoli sono stati amalgamati nei piatti tradizionali facessero parte integrante del patrimonio genetico di un popolo, e una festa senza richiami gastronomici a questa tradizione non è una festa importante. In tempi di globalizzazione dei gusti e dei consumi anche le tradizioni culinarie tendono ad omologarsi, ma il cibo come cultura resiste insieme all'emergere di nuove mode appunto globali.

In Messico si mangia il taco, negli USA la pannocchia lessa, nel nord Italia la polenta; stessa materia prima, tre culture diverse...”(antopologo Alfredo Somoza)

Descrizione del progetto

Il progetto “ **Il cibo ...Ieri ...Oggi...Domani...**” propone un percorso di ricerca, nel corso del tempo, sui prodotti della terra della **Regione Umbria** e sulle modalità di trasformazione degli stessi.

Il lavoro si svolgerà in un piano emotivo e partecipativo allargando lo sguardo al passato, considerando cosa è il cibo per noi oggi e ipotizzando il domani; *i ragazzi riscopriranno le tradizioni e gli antichi modi di vita del territorio in cui sono nati e vivono, e opereranno confronti con le evoluzioni del presente per 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.

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

- **linguistico**
- **storico-geografico**
- **scientifico**
- **artistico**

Finalità

- Scoprire e conoscere l'ambiente in cui si vive
- Promuovere stili di vita sani
- Recuperare e valorizzare la memoria del passato per allargare i nostri orizzonti : il cibo come espressione di un territorio e di un periodo storico
- Promuovere la conoscenza dei prodotti regionali e dell'agricoltura biologica
- 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

Obiettivi

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

- conoscere il territorio della Regione come prodotti che fornisce la terra umbra
- conoscere i principi nutritivi e il fabbisogno energetico del corpo umano in base alle attività svolte
- conoscere le trasformazioni delle materie prime
- condurre indagini e mettere a confronto le abitudini alimentari di ieri e di oggi
- favorire l'acquisizione di corrette abitudini alimentari per prevenire le malattie
- conoscere il mondo agricolo, le sue problematiche e le sue risorse
- recuperare e valorizzare la memoria del passato per allargare i nostri orizzonti: la cucina "povera"
- conoscere le problematiche che investono l'equilibrio ambientale;
- conoscere l'agricoltura biologica e le piante officinali
- riconoscere il biologico come uno dei fattori che contribuisce alla salvaguardia dell'ambiente, alla salubrità e alla qualità dei prodotti alimentari
- conoscere le abitudini alimentari dei paesi europei
- analizzare il ruolo della Pubblicità nelle nostre scelte alimentari
- conoscere e ricercare "il cibo e le abitudini alimentari" attraverso l'Arte
- adottare modalità per reperire "ricette"
- assumere atteggiamenti di curiosità
- favorire la comunicazione nella classe e nelle famiglie

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 usi e tradizioni
- Confronto con le abitudini alimentari di altri tempi
- Confronto con le abitudini alimentari di altri paesi
- Costruzione di un ricettario interculturale

➤ *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 – cartucce per stampante a colori e nero – scanner – strumenti del laboratorio scientifico (corpo umano – microscopi ...) carta – attrezzature ed utensili da cucina –piccoli elettrodomestici - ingredienti per laboratorio di cucina - materiale per dipingere (colori a vetro, colori ad olio, pennelli, tele, cartoncini telati)- creta e materiale per ceramica, materiale vivaistico ed alimentare

Servizi necessari alla realizzazione del progetto:

Consulenze

– Maestro d’Arte– Medico – Dietista — Istituto Alberghiero di Assisi – Passeri Pietro (Casaro) – Agronomo – Esperti del POST – Esperta Danze popolari PEGASO
-

Visite di approfondimento necessarie alla realizzazione del progetto

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

- Corciano: Museo della casa contadina
- Scuola alberghiera: ASSISI
- Fattorie
- Frantoi
- Cantine
- Mulini
- Forni
- Pastifici
- Caseifici
- Aziende agricole
- Perugia POST
- Isola Polvere
- Passignano: “La buona Terra”

L'INSEGNANTE REFERENTE

(Ins. Giovanna Ginocchietti)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Dott.ssa Loredana Mondellini)