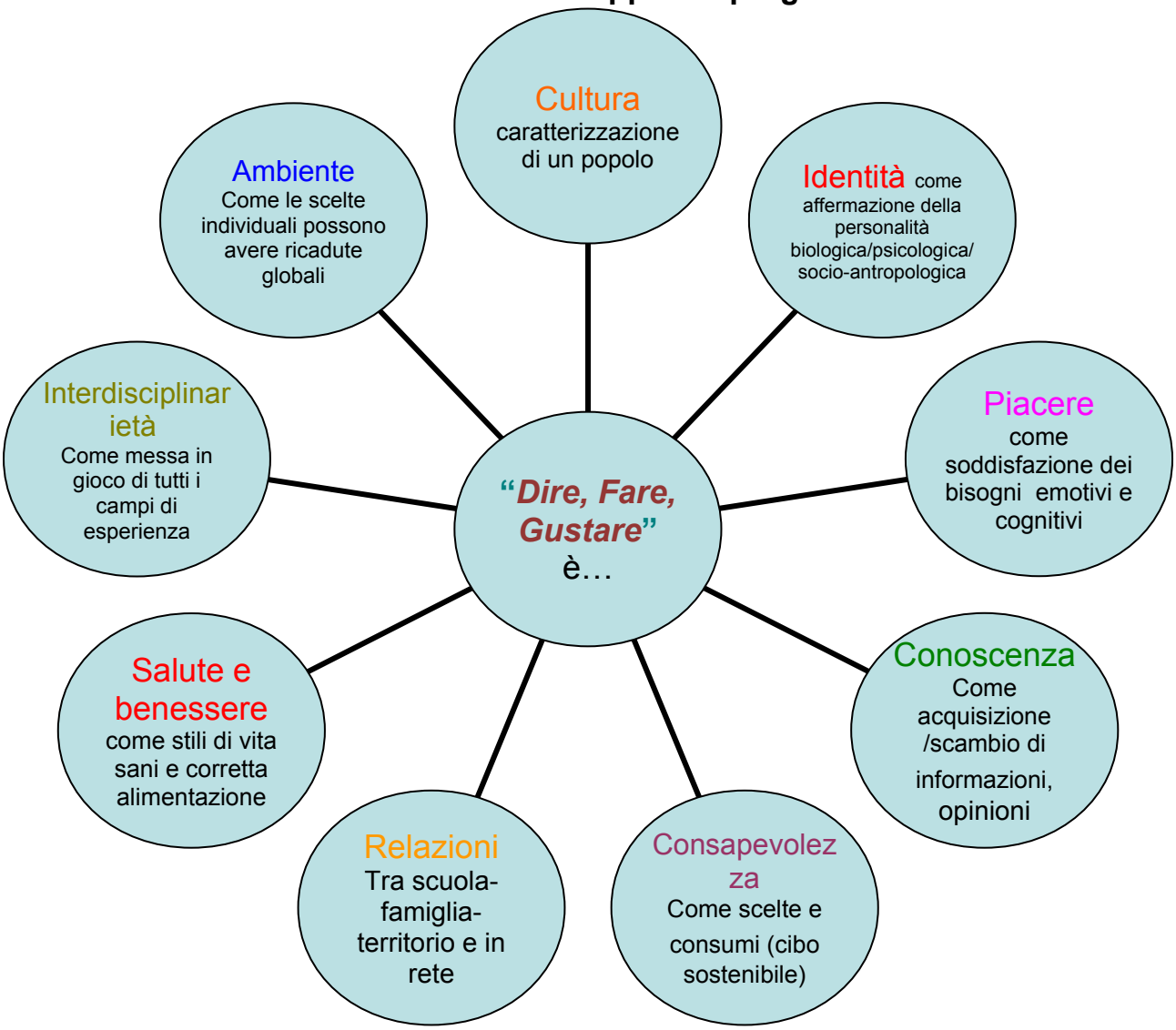
Progetto
"*Dire, Fare, Gustare*"

Per imparare a ben mangiare un orto a scuola dobbiamo creare!

Premessa

L'idea di questo progetto nasce da un'esigenza scaturita all'interno del Comitato mensa cittadino di educare i bambini al consumo di frutta e verdura, spesso non graditi o rifiutati nei pasti della mensa scolastica. La finalità è dunque coinvolgere gli alunni in un percorso didattico che li renda **protagonisti** e che muova da quello che dovrebbe essere il fattore più importante che lega l'uomo al suo nutrimento: *il principio del piacere*. Il piacere derivato dall'uso dei sensi, dal piacere della scoperta di veder crescere e di manipolare le materie prime, il piacere di prendersene cura e di utilizzarle per creare alimenti. Muovere dal cibo reale, dalla sua produzione è, quindi, un'opportunità importante per poter compiere un'esperienza cognitiva significativa passando attraverso quella sensoriale: ***la conoscenza di ciò che mangiamo ne genera la qualità!***

Parole chiave attorno a cui si intende sviluppare il progetto:



Durata: *pluriennale*

Soggetti coinvolti: I.C. Bovio (scuola dell'Infanzia Bovio); I.C. G.Galilei (scuola dell'Infanzia "G.Rodari" e scuola Primaria "Villaggio Europa"), I.C. Straneo (Scuola

Primaria “Ferrero” e scuola dell’Infanzia “Sabin”); Comitato Mensa Cittadino (Sig.Bellingeri e sig.ra Casaleggio)
Coordinatori/referenti: tutor (nonni civici) in collaborazione con il Comune di Alessandria, referenti per l’I.C. Bovio: Laura Gastaldi; per l’I.C. “G.Galilei” Paola Pasquali (per la scuola Primaria) e Cristina Bormida; per le scuola Primaria “Ferrero” e la scuola dell’Infanzia “Sabin” i docenti referenti devono ancora essere nominate.
Finalità: ***Questa proposta mira innanzi tutto alla scoperta dell’orto come mezzo per educare, conoscere e sperimentare nuovi modi di pensare l’eco sostenibilità in momenti di comunione e scambio con le famiglie e gli enti che operano sul territorio. Queste, dunque, le nostre finalità:***

- Porre *tutti* gli alunni in condizione di compiere esperienze significative dal punto di vista cognitivo ed emotivo, passando attraverso la manipolazione di elementi/materiali sia naturali che artificiali;
- Affrontare insieme (alunni, insegnanti, famiglie) percorsi culturali per condividere temi ambientali,
- Attivare una rete interattiva tra scuole diverse
- Confrontare le esperienze e documentarle attraverso elaborati digitali e non
- Progettare percorsi di ricerca, anche a livello laboratoriale, tra scuola – famiglia – territorio.

Obiettivi educativi per la scuola dell’Infanzia:	**Metodologia per la scuola dell’Infanzia**
1. Avvicinarsi alla conoscenza del mondo attraverso l’esperienza diretta;	Partendo dal concetto che il bambino è artefice della propria conoscenza come soggetto attivo in grado di osservare, sperimentare, elaborare ipotesi, interpretare e modificare la realtà in un continuo susseguirsi di “ricerche e di azioni”, cercheremo di organizzare contesti educativi che offrano ai bambini la possibilità di esprimersi sia individualmente che attraverso il gruppo. Pertanto cercheremo di favorire un contesto di apprendimento che permetta di affinare le proprie capacità manipolative, intellettive ed affettive, partendo dalla loro naturale curiosità e cercando di motivarlo nelle scelte di gioco/lavoro. Cercheremo di portare il bambino a riflettere sulle sue azioni in modo tale da creare una circolarità di interventi per fare in modo che il gruppo diventi una risorsa all’interno del quale è possibile esprimersi e ascoltare le opinioni degli altri. La condivisione dei percorsi tra bambini e tra bambino/adulto, diventa un punto importante per la nostra opera educativa in quanto essi non sono strutturati a priori ma si trasformano in relazione alle azioni del gruppo, che è composto da individualità: dunque i bambini *protagonisti* e l’adulto *regista* si relazionano scambiandosi punti di vista diversi.Tale scambio, fulcro del progetto, sarà condotto attraverso alcune parole chiave già descritte nella premessa.
2. Scoprire, osservare, conoscere attraverso l’uso del fare (organizzazione e coltivazione dell’orto);	
3. Conoscere gli elementi naturali come possibilità di sostenibilità (prodotti che si consumano);	
4. Sviluppare un rapporto positivo verso il cibo;	
5. Stimolare un approccio critico verso alcune tipologie di cibi e i relativi messaggi mediatici;	
6. Promuovere l’acquisizione di sane abitudini alimentari incrementando il consumo di frutta e verdura;	
7. Educare i bambini alla diversità del gusto;	
8. Conoscere la composizione di una varia, sana e corretta alimentazione	

Obiettivi educativi per la scuola primaria:

- Comprendere che il corpo umano è uno strumento cognitivo e che l'indagine sensoriale è il canale principale della conoscenza corporea.
- Maturare la consapevolezza che l'alimentazione è un fatto culturale (il cibo è uno degli indicatori che ci aiutano a comprendere un popolo e a ricostruire la storia. "… *Dietro il consumo di un alimento c'è una storia infinita di esperienze, di lavoro, di conoscenze, di scelte. C'è tutta la cultura che le società umane hanno saputo esprimere*…" Massimo Montanari, storico dell'alimentazione.
- Acquisire, attraverso l'esperienza diretta di realizzazione di un orto e/o di un frutteto, l'idea della produzione degli alimenti.
- Educare alla curiosità e superare le prevenzioni e le diffidenze nel consumo di certi alimenti.
- Imparare a discriminare, a comparare, a valutare e a scegliere in autonomia gli alimenti "sani".
- Conoscere gli alimenti e i loro valori nutritivi.
- Prendere coscienza del modello alimentare del nostro territorio ed, allo stesso tempo, conoscere modelli alimentari e culture alimentari diverse dalla propria.
- Prendere confidenza con alcune tecniche di registrazione e di classificazione dei dati.
- Imparare a problematizzare i propri apprendimenti, formulando ipotesi e verificandole, all'interno di procedure tipiche del metodo sperimentale.
- Attivare con la presenza di esperti (*nonni, biologi, botanici, medici nutrizionisti, agricoltori*) una pluralità di rapporti che desti e tenga viva la curiosità nei confronti dell'alimentazione e della realtà circostante in generale.
- Acquisire, attraverso la manipolazione del terreno, degli alimenti, degli utensili, una maggiore capacità di controllo dei movimenti nello spazio e della motricità fine.
- Aumentare la fiducia nelle proprie capacità di progettazione, di sperimentazione e di produzione, divenendo anche tutor dei compagni più piccoli.
- Incentivare l'iniziativa personale, la formulazione di opinioni e la promozione di giudizi indipendenti.
- Stimolare lo spirito di collaborazione e di emulazione positiva attraverso il lavoro in piccolo gruppo o con l'intero gruppo classe.

Metodologia per la scuola Primaria

Questo progetto, pur agganciandosi ad esperienze simili promosse da altre scuole e a testi in materia di educazione alimentare, mirerà il più possibile a costruirsi in *divenire,* consapevole del fatto che c'è a disposizione una risorsa più efficace e produttiva: la **ricerca**. In questo senso la conoscenza degli alunni e la maturazione delle loro competenze avverrà attraverso *l'esperienza di lavoro* che la ricerca comporta. Dal momento che la condizione necessaria all'attuazione della ricerca è la disponibilità e la reperibilità delle fonti, niente si presta meglio del territorio, dell'ambiente di vita del bambino e delle risorse che essi custodiscono, per fornire argomenti di indagine alle ricerche in campo alimentare. Partire dalla nascita degli alimenti, seguirne e guidarne la crescita, operare nella raccolta e sperimentarne il consumo sarà il modo migliore per approcciarsi in modo più consapevole al cibo, quale frutto prezioso del proprio lavoro.
Ogni bambino diventerà protagonista del progetto ed avrà la possibilità di:

-conoscere le caratteristiche del terreno;
-conoscere la micro fauna del terreno;
- studiare le catene alimentari partendo dall'osservazione diretta;
- acquisire conoscenze sulle caratteristiche morfologiche e fisiologiche delle piante;
- seguire *passo passo* la crescita delle piante;
- sperimentare la fatica e il piacere della coltivazione;
- osservare e raccogliere i frutti;
- divertirsi nel preparare ricette;
- riflettere sulle proprie abitudini alimentari e provare a rimuovere gli atteggiamenti sbagliati;
- scoprire come il gruppo possa costituire una risorsa per il lavoro di ricerca e sperimentazione.

Attività e scansione temporale

Settembre –ottobre:

- Scelta della porzione di giardino da destinare ad orto e a frutteto;
- Preparazione del terreno attraverso aratura e concimazione (prima dell'inizio della scuola)
- Eventuale recinzione
- Divisione delle aree destinate ad orto e a frutteto da assegnare alle classi
- Realizzazione di una carta tematica della provincia sulle colture tipiche delle diverse zone (concetti anche di DOP, DOCG).
- Conoscenza dei prodotti.
- Scelta dei prodotti da seminare o da impiantare.
- Adozione di uno o più campi coltivati vicini alla città per conoscere i processi produttivi di una coltura agricola.
- Preparazione del terreno
- Analisi degli strati che compongono il terreno del giardino della scuola e confronto con il tipo di terreno più adatto alla destinazione d'uso: orto o frutteto, anche sulla base del prodotto scelto.
- Per le classi 4 e 5 analisi chimica ed organolettica del terreno
- Creazione di un semenzaio

Febbraio – marzo

- Zappatura del terreno
- Analisi del calendario lunare
- Semina
- Etichettatura dei prodotti seminati

Aprile - maggio

- Cura delle piantine attraverso l'assegnazione di compiti all'interno di gruppi di lavoro: chi innaffia, chi toglie le piante infestanti, chi misura le fasi di crescita, chi tabula i dati)
- Raccolta dei prodotti
- Consumo dei prodotti e realizzazione di ricette.

Attività collaterali legate all'ed. alimentare:

1. Indagine sulle abitudini alimentari del passato. Intervista agli alunni, ai loro genitori, ai nonni e ai bisnonni (es. *che cosa mangiava di solito alla mia età? Si ricorda un piatto particolare che mangiava a pranzo alla domenica? Chi cucinava di solito? Dove si acquistavano i prodotti? Da quante persone era composta la sua famiglia? Che mestiere facevano i suoi genitori?..*) per fare confronti e verificare quando e perchè sono avvenuti cambiamenti nelle abitudini alimentari.
2. indagini sui cibi consumati nel mondo. Coinvolgimento delle famiglie di alunni stranieri per una conoscenza e un confronto diretto sulle differenti culture alimentari.
3. **giochi ed esperimenti di percezione polisensoriale**:
   -La bottega degli odori (per mezzo di vasetti con alimenti, spezie, erbe aromatiche….)
   -assaggio e registrazione delle sensazioni (nella scuola dell'Infanzia con disegni o simboli)
   -associazioni cibi – colori
   -. gioco del cibo misterioso (es. frutta o verdura a cubetti da discriminare con l'uso di tutti o solo di alcuni sensi)
   - la scatola misteriosa (dove inserire cibi da riconoscere attraverso il tatto)
   - gioco con bottiglie contenenti diverse bevande per discriminare i 4 sapori della lingua

Verifica e valutazione

I docenti attueranno, in collaborazione con i genitori del Comitato Mensa Cittadino coinvolti, momenti di verifica iniziali, intermedi e finali attraverso strumenti di osservazione: griglie, questionari, elaborati dei bambini, colloqui con le famiglie.

Come documentazione del lavoro si produrranno tabelle in formato cartaceo e digitale, cartelloni, fotografie, filmati, disegni. Questi potranno essere messi in rete e pubblicati nei siti degli Istituti comprensivi che aderiscono al progetto.

Alessandria, 30 maggio 2014 *Referenti del progetto*

Allegati:

Ipotesi di strutturazione degli orti e colture (tratto dai supplementi de "La vita in campagna", rivista mensile)