



Provincia di Lecco



SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE

Mondo Verde

Via Carducci 13/D - 24127 Bergamo
tel. 035.26.01.01 - fax 035.25.27.56
e-mail info@cooperativamondoverde.it
<http://www.cooperativamondoverde.it>
C.F. e P.I. 02574710162
Albo Cooperative A103551

Programma Provinciale di informazione ed educazione alimentare 2012-2013

Quello che il mondo mangia

Percorsi di Educazione Alimentare per gli alunni della Scuola Primaria



Programma finanziato da Provincia di Lecco e Regione Lombardia

Per informazioni sul Programma provinciale di educazione alimentare:

Provincia di Lecco - Servizio Agricoltura
www.provincia.lecco.it

Per informazioni sul Progetto "Quello che il mondo mangia" contattare la Cooperativa Sociale Mondo Verde ai seguenti recapiti:
tel. 035.26.01.01 - 035.40.34.53 - email: info@cooperativamondoverde.it



IL PROGETTO

“Quello che il mondo mangia” è un progetto educativo promosso dalla Provincia di Lecco Settore Ambiente ed Ecologia – Agricoltura – Caccia e Pesca, Servizio Agricoltura e realizzato con il contributo della D.G. Agricoltura della Regione Lombardia. Il percorso, in sintonia con le linee guida e gli obiettivi del documento “VERSO EXPO 2015 – Percorsi di Educazione Alimentare” di Regione Lombardia – D.G. Agricoltura, è realizzato dalla Cooperativa Sociale Mondo Verde di Bergamo, ideatrice e responsabile dei moduli didattici che si propongono di fornire agli alunni delle scuole primarie della provincia di Lecco informazioni ed esperienze laboratoriali finalizzate allo sviluppo di uno stile di vita adeguato al benessere della persona e al tempo stesso rispettoso dell’ambiente e del territorio. Al centro di “Quello che il mondo mangia” vi è dunque l’indissolubile legame Uomo-Ambiente, che diventa tratto peculiare del progetto intrecciando all’attività didattica elementi riferiti alla persona, al territorio locale e ad altre realtà geografiche.

- **Cogliere l'importanza della relazione tra cibo e identità culturale (individuale e collettiva)**

Nel progettare l’iniziativa si è inteso mettere l’accento sull’ampio significato assunto dal cibo quando non limitato al semplice atto del nutrirsi. Ecco allora che il tipo di alimentazione adottato, o più comunemente diffuso, diventa tratto distintivo e caratterizzante di un individuo (“*dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei*”), di un certo popolo o fascia geografica (“*è un piatto tipicamente mediterraneo*”) o di una nazione (“*cucina francese, italiana, messicana*”). L’evoluzione del cibo in relazione ai mutamenti economici, climatici, politici o sociali rispecchia dunque quella umana, storica e geopolitica di intere aree geografiche o di una civiltà, da cui si deduce quale prezioso tramite sia il cibo per conoscere un territorio, la sua storia, i suoi abitanti.

- **A tavolo come nel mondo. Esperienza dei sensi e della socialità**

Un buon rapporto con il cibo si traduce in buona salute, fisica e psichica. A questo equilibrio non difetta l’aspetto edonistico e socializzante del mangiare: nutrirsi di cose buone, in buona compagnia, apprezzando e imparando a distinguere sapori, forme, colori e stagionalità dei diversi cibi, la loro provenienza, i processi di trasformazione e conservazione. Tutte informazioni che, come si accennava poco sopra, possono diventare un modo inusuale e divertente di studiare storia, geografia, scienze: un viaggio per conoscere se stessi e gli altri!

LA METODOLOGIA

L’attuazione del progetto avviene attraverso una serie di percorsi didattici coinvolgenti e stimolanti, condotti da qualificati operatori della Cooperativa Sociale Mondo Verde di Bergamo con un approccio attentamente studiato e adatto alle differenti fasce di età.

Pedagogia attiva, imparare facendo

La metodologia utilizzata si ispira a una didattica aperta, che alla lezione frontale e all’utilizzo di testi preferisce l’approccio esperienziale e diretto, svolto in forma ludico-sensoriale e supportato da idonea strumentazione tecnico-scientifica, in grado di coinvolgere la persona nella sua interezza agendo sui piani psico-motorio, cognitivo ed emotivo.





I PERCORSI (O MODULI)

I percorsi didattici di “*Quello che il mondo mangia*” sono gratuiti e si articolano in moduli da due ore, costituenti ciascuno un percorso didattico esaustivo rispetto al tema trattato e indipendenti l’uno dall’altro. Due le tipologie di percorso (geografico e storico), indirizzate a specifiche fasce di età. Per entrambe, la finalità è far conoscere il territorio attraverso le sue produzioni tipiche e da queste allargare lo sguardo su altre realtà geografiche mantenendo il comune denominatore cibo/alimentazione quale elemento determinante anche di identità e cultura.

Le lezioni si svolgono in aula e ogni classe può richiedere fino a un massimo di tre moduli da effettuarsi entro l’anno scolastico in corso. Le richieste vanno inoltrate utilizzando la scheda allegata.

Percorso geografico – Primo triennio della scuola primaria

Tenendo opportunamente conto della diversità tra i programmi curriculari delle classi prima e seconda e la classe terza, il percorso prevede sette moduli che costituiscono esperienze cognitive, sensoriali ed emotive basate su altrettanti alimenti e che utilizzando l’origine geografica dei prodotti stessi come filo conduttore. Il territorio e le sue tipicità alimentari diventano allora strumento di conoscenza trasversale che partendo dalla geografia fisica raggiunge lo scopo di educare alla conoscenza delle relazioni tra cibo, salute, cultura e tradizioni.

Sette avventure alla conquista del gusto

Degustazioni, giochi, esperimenti e materiale illustrativo accompagneranno i bambini alla scoperta di sette alimenti che compongono sia la geografia produttiva del territorio lecchese sia la sua evoluzione avvenuta in seguito allo sviluppo di nuove attività, modelli culturali, gusti e nuove abitudini sociali.

Modulo n. 1 - ALLA SCOPERTA DEI CEREALI

- Cosa sono i cereali
- La coltivazione del mais in Lombardia
- Alla scoperta della pannocchia di mais
- Pop corn, che passione!
- Riso tra oriente e occidente
- Le trasformazioni dei cereali nelle culture antiche

Modulo n. 2 - CASARI PER UN GIORNO!

- Cos’è il formaggio e da dove nasce
- Qualità organolettiche del formaggio
- Tipologia dei formaggi
- Scoperta dei formaggi “stranieri”
- Racconto di una fiaba guida





Modulo n. 3 - LA CULTURA DEL PESCE

- Scopriamo com'è fatto un pesce
- Distinguiamo i pesci d'acqua dolce dai pesci di mare
- I pesci tipici dei laghi del lecchese
- Conoscere da vicino gli strumenti che si usavano e si usano per la pesca
- Il salmone: pesce di mare o acque dolci?

Modulo n. 4 - GIRO GIRO FRUTTA

- Frutta e stagioni
- La frutta fuori-stagione
- Frutti del territorio e frutti esotici a confronto
- Gli attrezzi per l'orto
- Gioco didattico: chi mangia cosa
- Le erbe officinali: un pizzico di sapore e di salute nel piatto

Modulo n. 5 - IL MERAVIGLIOSO MONDO DELL' APICOLTURA

- La società delle api
- Alcuni tipi di miele della provincia di Lecco
- Osservazione di un fiore
- L'impollinazione
- Un allevamento particolare: l'apicoltura dall'antichità ad oggi

Modulo n. 6 -LA PATATA e IL POMODORO

- Storia del pomodoro e della patata delle nostre tavole
- Quali erano i loro antenati e le loro forme selvatiche?
- Secoli fa arrivò dall'America il pomodoro, un frutto piccolo, giallo e poco apprezzato perché ritenuto tossico, e la patata, il "frutto" del diavolo perché si sviluppa sottoterra...

Modulo n. 7 -OLIO e OLIVI

- Conoscenza del territorio lecchese attraverso le modifiche operate dall'uomo
- La cultura-cultura dell'olivo nel lecchese
- La pianta dell'olivo e l'olio di oliva
- Preparazione da parte dei bambini di bruschette





Percorso storico – Classi quarta e quinta della scuola primaria

Anche in questo percorso, il progetto Quello che il mondo mangia, pur restando in linea con gli attuali curricula scolastici che assegnano alla scuola primaria un programma di storia limitato a preistoria e storia antica, propone una serie di moduli che applicano a ciascun alimento preso in esame un riferimento storico adatto a sollecitare riflessioni su tutte le possibili relazioni tra crescita e responsabilità personale, ambiente, alimentazione e cultura.

Cibo e alimentazione in otto capitoli

Vivace e scientificamente rigoroso, il percorso si compone di otto moduli che costruiscono singolarmente storia ed evoluzione di altrettanti alimenti. Utilizzando strumentazioni appropriate, giochi di ruolo, materiali audiovisivi e sotto l'attenta guida degli operatori, ai ragazzi sarà possibile fare un'esperienza nuova per modalità e contenuti, finalizzata a conoscere se stessi attraverso il gusto e stimolare il confronto su abitudini alimentari di ieri e di oggi.

Modulo n. 1 - I FRUTTI DELLA DEA CERERE

- Cerere, chi era costei?
- Scoperta dei principali cereali
- Il mais nella storia alimentare lombarda
- Scopriamo i pregi alimentari e i difetti del mais
- Storie e curiosità sulle popolazioni pre-colombiane

Modulo n. 2 - IL KIWI E I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

- Alla scoperta del kiwi e dell'Actinidia
- L'affascinante storia dell'actinidia
- Mamma e papà da bambini mangiavano kiwi?
- Scoperta dei principali prodotti ortofrutticoli

Modulo n.3 - L'AGRIPIZZA

- Pizza come prodotto tipico italiano
- Pizza: prodotto geniale!
- Pizza un termine usato in tutte le lingue del mondo

Modulo n. 4 - L'OLIO D'OLIVA

- La coltivazione dell'olivo nel lecchese
- I diversi impieghi a tavola di questo straordinario prodotto
- L'olio come mezzo di conservazione degli alimenti
- I prodotti sott'olio dall'antichità fino ai giorni nostri
- L'olio di oliva a confronto con oli derivanti da altre colture nella storia





Modulo n. 5 - IL LATTE

- Caratteristiche nutrizionali del latte
- Il latte nella storia
- I pericoli del latte “di una volta”
- I mammiferi: un salto evolutivo nella cura della prole e gli animali da latte nella zootecnia del territorio: bovini, ovini e caprini
- I latticini nel mondo
- L'alpeggio
- La lettura di alcuni documenti storici e di alcune leggende e miti

Modulo n. 6 - GLI ORTAGGI AMERICANI

- Le solanacee
- Il viaggio di Cristoforo Colombo
- Cosa sarebbe oggi la cucina italiana senza questi prodotti
- Miti e leggende
- Usi, consumi e ricette nella storia di diversi popoli

Modulo n. 7 - LA CARNE DI MAIALE E GLI INSACCATI

- La carne di maiale nella cucina italiana
- Diete e divieti
- Valore alimentare della carne di maiale
- Il ruolo del maiale nella tradizione gastronomica italiana
- I salumi
- Valore alimentare di prosciutti e insaccati
- I salumi tipici lecchesi confrontati con quelli del sud Italia e delle altre parti del Mondo

Modulo n. 8 -IL VINO e LA BIRRA

- Vino e birra: origine e derivati
- I metodi di produzione
- La coltivazione della vite e la coltivazione dell'orzo
- Birra o vino? Gusti e paesi a confronto
- La birra nel mondo antico

ADESIONI

Per usufruire dei moduli gratuiti specificati nei percorsi sopracitati, inviare la richiesta allegata obbligatoriamente a entrambi i seguenti indirizzi di posta elettronica: info@cooperativamondoverde.it e agricoltura@provincia.lecco.it entro e non oltre il giorno 11 febbraio p.v.

L'attribuzione alle scuole dei moduli didattici avverrà rispettando l'ordine cronologico di invio delle richieste, sino ad esaurimento delle disponibilità.

Per informazioni è possibile contattare la Coop. Soc. Mondo Verde ai seguenti recapiti:
tel 035.26.01.01 - 035.40.34.53 - email:info@cooperativamondoverde.it





Percorsi e moduli

Tipologia e fascia di età	Moduli	Durata
<p>Percorso geografico</p> <p>Si rivolge al primo triennio della scuola primaria</p> <p>Ogni classe può scegliere fino a un massimo di tre moduli tra quelli proposti</p>	<p>Modulo 1 Alla scoperta dei cereali</p>	2 ore
	<p>Modulo 2 Casari per un giorno</p>	2 ore
	<p>Modulo 3 La cultura del pesce</p>	2 ore
	<p>Modulo 4 Giro giro frutta</p>	2 ore
	<p>Modulo 5 Il meraviglioso mondo dell'apicoltura</p>	2 ore
	<p>Modulo 6 La patata e il pomodoro</p>	2 ore
	<p>Modulo 7 Olio e olivi</p>	2 ore
<p>Tipologia e fascia di età</p> <p>Percorso storico</p> <p>Si rivolge alle classi quarte e quinta della scuola primaria</p> <p>Ogni classe può scegliere fino a un massimo di tre moduli tra quelli proposti</p>	<p>Modulo 1 I frutti della dea Cerere</p>	2 ore
	<p>Modulo 2 Il kiwi e i prodotti ortofrutticoli</p>	2 ore
	<p>Modulo 3 L'agripizza</p>	2 ore
	<p>Modulo 4 L'olio d'oliva</p>	2 ore
	<p>Modulo 5 Il latte</p>	2 ore
	<p>Modulo 6 Gli ortaggi americani</p>	2 ore
	<p>Modulo 7 La carne di maiale e gli insaccati</p>	2 ore
	<p>Modulo 8 Il vino e la birra</p>	2 ore



Quello che il mondo mangia

Percorsi di Educazione Alimentare per gli alunni della Scuola Primaria

Spettabile

Coop. Soc. Mondo Verde

Via G. Carducci 13/d Bergamo 24127

info@cooperativamondoverde.it

e p.c. Provincia di Lecco

Servizio Agricoltura

agricoltura@provincia.lecco.it

Oggetto: Richiesta di adesione al Programma Provinciale di informazione ed educazione alimentare 2012-2013
Progetto "Quello che il mondo mangia", promosso dalla Provincia di Lecco

Il/la Sottoscritto/a referente della scuola.....
con sede a (LC) C.A.P. in Via/Piazza n°.....
tel. Scuola..... tel. Docente..... fax.....
e-mail.....
facente parte dell'Istituto comprensivo/Direzione Didattica
con sede a..... in Via/Piazza n°.....

CHIEDE

per le (indicare tutte le classi e la relativa sezione es: 1^aa, 2^{ab}) con numero di alunni
(indicare il numero di alunni per classe), preferibilmente per il periodo..... di aderire ad uno o più percorsi dei seguenti
(contrassegnare i percorsi interessati nell'apposita casella e indicare l'ordine di preferenza nello spazio tra le parentesi: 1,2,3).

Si precisa che ogni classe può scegliere un massimo di tre moduli.

QUELLO CHE IL MONDO MANGIA (moduli di 2 ore – 1 intervento di due ore)

Percorso geografico

(rivolto al primo triennio della scuola primaria)

- Alla scoperta dei cereali
- Casari per un giorno!
- La cultura del pesce
- Giro giro frutta
- Il meraviglioso mondo dell'apicoltura
- La patata e il pomodoro
- Olio e olivi

Percorso storico

(rivolto alle classi quarte e quinte della scuola primaria)

- I frutti della Cerere
- Il kiwi e i prodotti ortofrutticoli
- L'agripizza
- L'olio d'oliva
- Il latte
- Gli ortaggi americani
- La carne di maiale e gli insaccati
- Il vino e la birra

Si informa che, per motivi organizzativi, non verranno accettati i modelli non compilati correttamente con l'indicazione esatta delle classi, del numero di alunni e la preferenza dei percorsi.

Si comunica che la scuola/istituto si impegna a rispettare le seguenti condizioni generali:

- la vigilanza e la responsabilità degli studenti è a carico della Scuola/Istituto. La Coop. Soc. Mondo Verde, la Provincia e gli operatori incaricati allo svolgimento delle attività didattiche declinano ogni responsabilità per gli eventuali danni accorsi ai partecipanti durante i percorsi formativi in classe.
- La scuola acconsente ad eventuali riprese con videocamere e fotografie dei bambini e delle bambine durante tutte le attività didattiche. A tale scopo garantisce di essere in possesso della necessaria autorizzazione da parte dei genitori.

Il/La referente della Scuola/ dell'Istituto