

## Progetto di educazione alimentare

### “L’Orto delle meraviglie”



Scuola Primaria Primo Circolo di Pontecorvo

A cura di Sdoia Patrizia

Anno scolastico 2009-10

### **Premessa:**

Anche quest'anno il Primo Circolo di Pontecorvo ha aderito al progetto di educazione alimentare. Abbiamo deciso di aderire in quanto la scuola riveste un ruolo importante anche in questo ambito..E'ormai luogo comune ricordare quanto i bambini siano esposti a modelli e messaggi contrastanti, come la pubblicità, i cibi già pronti o veloci da preparare e spesso ipercalorici...e quanto tutto ciò spesso li porti a privilegiare cibi più gradevoli al palato che salutari, in base anche a meccanismi imitativi. Pertanto ci è sembrato importante aderire a questo progetto di educazione alimentare.

Tra le varie articolazioni del progetto, quest'anno, abbiamo deciso di continuare il percorso dell'anno precedente riguardante **“la flora del territorio”**.

Abbiamo scelto di intitolarlo **"l'orto delle meraviglie"** , quale percorso conoscitivo/informativo per incentivare il consumo di frutta e verdura e per favorire una confidenza che invogli i bambini a consumare questi alimenti, non per dovere, ma per piacere. L'idea dalla quale siamo partite è stata quella di promuovere una "relazione ludica" con l'alimento (verdura e frutta) cercando di educare alla curiosità e all'assaggio.

Abbiamo sfruttato le risorse ambientali del territorio, proponendo ai bambini esperienze dirette (visita agli orti, raccolta delle olive e delle castagne, vendemmia, produzione del vino, dell'olio, esperienze di semina...) favorendo anche lo scambio generazionale, grazie alla partecipazione di nonni e genitori ad alcuni momenti significativi.

Valido sarà il contributo degli esperti della ASL nonché degli esperti del progetto Gens ormai da anni presenti nella nostra scuola che accompagneranno i bimbi alla scoperta delle erbe che crescono spontaneamente nel nostro territorio e delle loro proprietà.

Il progetto avrà carattere interdisciplinare, vedrà protagonisti gli alunni di tre scuole diverse (Scuola Primaria Capoluogo, XXIV Maggio e Melfi di Sopra.) che nella fase finale avranno un momento di incontro per lo scambio e la socializzazione delle esperienze. Questo progetto rimane aperto a possibili sviluppi e approfondimenti.

### **Finalità:**

Avviare gli alunni ad un approccio più disponibile e corretto nell'assaggiare e consumare le verdure

### **Obiettivi didattici:**

- Presentazione e memorizzazione della filastrocca tradizionale *“ La pigrizia andò al mercato e un cavolo comprò..”*
- Osservazione e classificazione delle erbe (Erbe buone- erbe cattive)
- Classificazione delle verdure nelle varie famiglie (semi, radici, fiori, frutti, fusti, foglie)
- Riconoscimento, denominazione e proprietà di alcune erbe spontanee presenti nella nostra zona

- Conoscere alcune modalità di essiccamento di erbe aromatiche e di erbe spontanee
- Conversazioni guidate e relative considerazioni sullo “spreco delle verdure” durante la mensa scolastica

### ***Attività proposte agli alunni:***

- I nonni a scuola per raccontare esperienze personali e tradizionali sulle verdure e sulle erbe aromatiche
- Passeggiata nei prati vicino alla scuola con gli esperti del .progetto”Gens”
- Visita ad un orto
- Visita al mercatino di frutta e verdura
- Utilizzo delle procedure di essiccamento e di conservazione delle erbe aromatiche
- Preparazione di un piccolo orto a scuola
- Costruzione di uno spaventapasseri a difesa delle nuove piantine
- Realizzazione di semplici ricette
- Festa conclusiva : preparazione e degustazione di una merenda a base di tartine con verdure aromatizzate, con patè di olive e tisane alle erbe spontanee
- Rielaborazione grafico espressiva ...
- Composizione di brevi testi collettivi, filastrocche, indovinelli, acrostici, , slogan...
- Elaborazione di istogrammi, diagrammi di flusso e interpretazione

***Tempi:*** Da settembre 2009a maggio 2010

***Scuole coinvolte:*** Tutte le classi del plesso XXIV Maggio- le classi II-III-IV A – IV B-V del plesso Capoluogo-le classi IA-IB-IIIA-IIIB-V del plesso Melfi di sopra.

### ***Collaborazioni :***

Comune,famiglie,ASL,esperti dei Monti Aurunci

### ***Metodologia***

L'intero progetto ha una struttura laboratoriale. Le esperienze, di carattere interdisciplinare, sono proposte ai bambini in forma ludica e si basano sull'esperienza diretta.

***Durante l'anno scolastico verranno predisposte delle settimane in cui gli alunni porteranno a scuola ,per merenda ,della frutta.***

## Schema di progettazione elaborato

### Laboratorio musicale

- Stesura della canzone “mascotte” del progetto accompagnata con semplici strumenti preparati con verdure

### Laboratorio Storico tradizionale

- Ascolto dei racconti dei nonni: ricordi personali, credenze popolari, tradizioni locali.

### Laboratorio creativo manipolativo

- Stampa su stoffa con verdure
- Disegni di verdure con aspetto antropomorfo
- Dipingere con tinte naturali a base di verdure
- Intagli di verdure a scopo ludico-estetico
- Costruzione di uno spaventapasseri
- Calendario delle verdure

### Laboratorio culinario

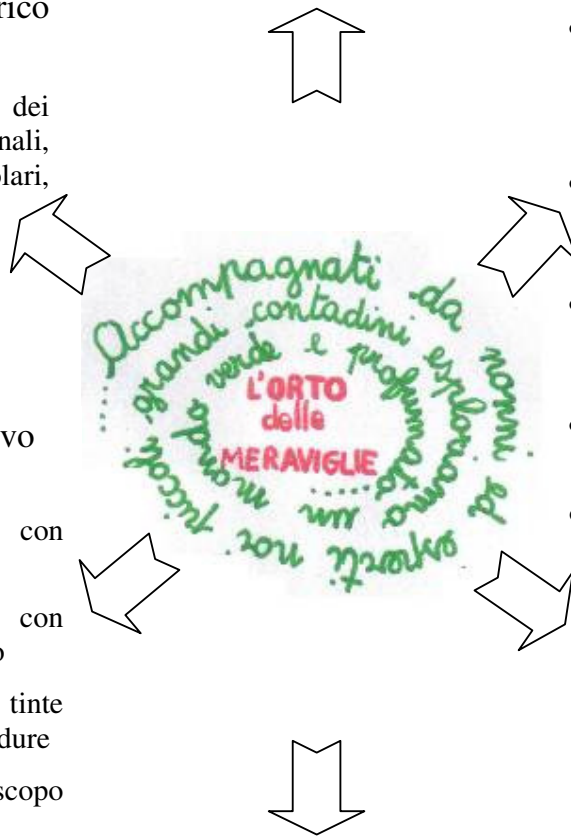
- Essiccazione delle erbe aromatiche e loro utilizzo per aromatizzare i piatti (salvia, rosmarino..)
- Preparazione e degustazione di infusi (Tarassaco, camomilla...)
- Preparazione e consumo di tartine a base di verdure
- Preparazione del pinzimonio
- Preparazione della pizza vegetariana

### Laboratorio espressivo linguistico

- Composizione di brevi testi collettivi
- Indovinelli
- Filastrocche
- Acrostici e slogan

### Laboratorio scientifico matem

- Classificazione delle verdure in frutti, radici, semi, foglie e fusti
- Scoperta attraverso i cinque sensi delle qualità delle erbe aromatiche
- Classificazione delle erbe spontanee in “buone” e “non buone”
- Istogrammi sull’indagine di gradimento delle verdure
- Diagrammi di flusso per la preparazione di ricette.



## ***Svolgimento del percorso***

| <i>Mese</i>    | <i>Attività</i>                                                                                                                                                                                        |  |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Settembre      | Passeggiate nei campi vicini alla scuola                                                                                                                                                               |  |
| Fine settembre | vendemmia e produzione del vino                                                                                                                                                                        |  |
| Ottobre        | raccolta delle olive e messa in salamoia                                                                                                                                                               |  |
| Novembre       | Raccolta delle castagne e degustazione delle caldarroste                                                                                                                                               |  |
| Dicembre       | prime esperienze di semina a scuola (fagiolo, pupazzo in erba)                                                                                                                                         |  |
| Dicembre       | Preparazione e degustazione del patè di olive                                                                                                                                                          |  |
| Febbraio       | travaso delle erbe aromatiche con esperienze e giochi utilizzando i 5 sensi                                                                                                                            |  |
| Marzo          | Due incontri con gli esperti dei Monti Aurunci "Gens" alla scoperta delle erbe spontanee<br>Passeggiata, raccolta, rientro nelle rispettive scuole e prima classificazione in erbe commestibili e non. |  |
| Marzo          | Visita ad un mercatino di verdure : conoscenza delle verdure coltivate nel territorio e prima suddivisione in frutti semi e radici.                                                                    |  |
| Marzo          | Proteggiamo l'orto                                                                                                                                                                                     |  |
| Maggio         | Incontro con gli esperti che porteranno ai bambini un grande cesto di erbe e spiegheranno loro le principali proprietà nutrizionali e curative delle erbe (infusi, decotti).                           |  |
| Maggio         | Visita guidata presso la fattoria-didattica "Le Marceglie" in San Donato Val di Comino                                                                                                                 |  |

### ***Valutazione***

Il progetto ha stimolato nei bambini la curiosità nei confronti delle verdure: ha favorito un maggior assaggio e consumo delle verdure. Ciò ha avuto un riscontro oggettivo durante la mensa e in altri momenti dedicati al consumo di alimenti

I bambini hanno dimostrato un significativo indice di gradimento rispetto alle attività proposte.

Il progetto ha trovato il coinvolgimento e la partecipazione da parte delle famiglie.

### ***Allegati***

- Reportage fotografico
- DVD con foto dei momenti e delle esperienze significative delle due scuole e ripresa audiovisiva della festa finale
- Cartella contenente foto, disegni, componimenti, poesie, filastrocche,... prodotte dai bambini che documentano le esperienze e le attività collegate.