

EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE DEL COMUNE DI FORMIGINE

GUIDA AI PROGETTI Anno scolastico 2006/2007



Per informazioni

Ufficio Diritti Animali

Assessorato alle Politiche di Sostenibilità Ambientale Comune di Formigine

d.ssa Silvia Tiviroli

Via Unità d'Italia 26 - 41043 Formigine (Mo) tel. 059.416344 Fax 059.416300

E.mail: uff.animali@comune.formigine.mo.it

RIEPILOGO DEI PROGETTI

CLASSI QUARTE

Titolo: BiologicaMente

Ambito tematico

EDUCAZIONE ALIMENTARE, ORIENTAMENTO AI CONSUMI, ALIMENTAZIONE BIOLOGICA

Obiettivi:

Nelle mense scolastiche del territorio comunale vengono quotidianamente consumati vari prodotti provenienti da agricoltura biologica e lotta integrata, da qui la necessità di far conoscere agli utenti, alle famiglie, alle insegnanti le ragioni di tali scelte, che cosa significa prodotto biologico, quali le differenze e i vantaggi rispetto alla scelta tradizionale.

Gli obiettivi del progetto vengono perseguiti attraverso due incontri in classe di due ore ciascuno e una visita in fattoria di una giornata intera.

Articolazione:

Un incontro di programmazione con gli insegnanti

Due incontri o laboratori in classe di due ore ciascuno

Una uscita in ambiente (fattoria didattica)

Il percorso potrà essere modulato concordandolo con le insegnanti interessate in base alle seguenti proposte dell'operatore:

Titolo percorso	BiologicaMente
Obiettivi	La scoperta del ciclo dei vegetali, dal seme alla piantina all'albero, al frutto. Il ciclo delle stagioni, l'importanza dell'acqua, la terra come elemento vitale, la concimazione, la potatura, i sistemi di allevamento, il germoglio, il fiore, la foglia, il legno ecc.. La trasformazione dei prodotti. Adottiamo un albero.
Metodi	L'esperienza di incontrarsi con la terra, l'acqua, il sole in un diverso approccio, seguendo l'esperienza del contadino e provando ad esserlo per un po'
Strumenti	Tutti gli arnesi del contadino (quelli non pericolosi per la fascia di età contemplata)
Contenuti	La terra, i vegetali come organismi viventi in perfetta simbiosi, l'uomo come interlocutore privilegiato dell'ecosistema e come fonte primaria dell'inquinamento.
Interventi	Incontro in classe con predisposizione di un "orto da trasporto" che verrà successivamente portato in azienda e collocato in piena terra, materiale didattico per gli insegnanti e schede delle essenze in argomento.
Operatori di riferimento	Io e mia moglie. Saltuariamente, collaboratori esterni all'azienda
Tempi	Almeno una giornata intera, possibilmente è meglio articolare l'intervento in almeno due uscite in azienda allo scopo di seguire i tempi naturali di sviluppo e crescita.
Stagionalità	Da metà marzo alla fine di maggio (circa in funzione dell'andamento meteo)

Titolo percorso	Laboratorio del pane
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> • i cereali e la macinatura • Conoscere e confrontare differenti tipi di farine, l'acqua e il sale. • La manipolazione dell'impasto e le forme del pane • La cottura nel forno a legna
Metodi	Spiegazione con manipolazione dei differenti tipi di cereali, macinatura dei medesimi con assaggio ed esperienza su differenti tipi di farina, la manualità dell'impastare, preparazione del forno a legna e cottura dell'impasto.
Strumenti	Mulino per macinare i cereali, predisposizione tramite intervento in classe della pasta madre, materiale didattico per gli insegnanti.
Contenuti	I differenti tipi di cereali rapporto uomo/agricoltura. Le forme del pane, richiami alla multietnicità delle forme e degli ingredienti. Il forno a legna, richiami al significato del fuoco.
Interventi	Incontro in classe prima della visita in azienda con preparazione della pasta madre, eventuale ulteriore incontro dopo la visita per verificare il percorso
Operatori di riferimento	Io e mia moglie. Saltuariamente, collaboratori esterni all'azienda
Tempi	almeno 3 ore
Stagionalità	Tutto l'anno

Materiali:

Un quaderno di lavoro per ogni alunno, schede e materiale didattico per insegnanti.

Le classi riceveranno in dono dalle classi quarte dell'anno precedente un gioco di società, il GIOCO DELLA FATTORIA, che verrà utilizzato anche durante gli incontri in classe con gli operatori, e che a loro volta doneranno alle quarte successive.

Per le classi quarte delle scuole "Ferrari":

"L'orto biologico a scuola. Seminiamo buon cibo"

Per le classi quarte delle scuole Ferrari il percorso didattico verrà integrato con ulteriori tre incontri in aula sul tema "L'orto biologico a scuola".

L'Amministrazione ha infatti realizzato un'area attrezzata per l'orto dentro l'area verde della **scuola primaria "Ferrari"** in via Mons. Cavazzuti a Formigine (direzione didattica 1° circolo).

Le scuole Ferrari sono state anche inserite in un progetto pilota "L'orto a scuola. Seminiamo buon cibo" promosso dalla Regione Emilia Romagna.

Il progetto, realizzato in collaborazione con le Province e con il supporto tecnico di Centrale-Osservatorio Agroambientale, è rivolto a insegnanti, studenti e famiglie della scuola dell'obbligo, e prevede un campione sperimentale formato da scuole per ciascuna Provincia della Regione, per un totale di 54 scuole, 6 scuole per provincia.

Operatore:

Roberto Toschi Fattoria "I Toschi", Vignola Aiab (Associazione Italiana Agricoltura Biologica),
059.763956, 348.3121637, fax 059.775680