



ASSOCIAZIONE NUOVA TERRAVIVA
VIA DELLE ERBE 29

PROGETTO

DALLA TERRA AL CIBO

Rivolto a 2 classi della scuola primaria

Il progetto prevede 2 percorsi, interscambiabili o cumulabili, uno dedicato all'orto, l'altro all'alimentazione. Gli interventi, di circa 2h, si possono svolgere uno in classe, e l'altro a Nuova Terraviva. Si è pensato a due classi per questioni logistiche di trasporto e spazio

Il progetto dalla terra al cibo presenta un approccio interdisciplinare e si caratterizza per la particolare attenzione verso tematiche relative alla biodiversità, a "cibo a km 0", agricoltura sostenibile. Gli alunni sono sensibilizzati ad attuare ogni giorno micro-azioni rispettose dell'ambiente e finalizzate a migliorare la qualità della vita.

Sono avviati alla riflessione attraverso una didattica laboratoriale, che privilegia come finalità l'alfabetizzazione secondaria, cioè l'esercizio del pensiero produttivo che necessita sia degli alfabeti di base, sia di abilità manuali che di tecniche operative.

FINALITA':

- avvicinare i bambini all'agricoltura, una delle attività primarie dell'uomo
- rinforzare il legame, oggi assai debole con il cibo
- rendere l'alimentazione un momento significativo e piacevole
- eliminare lo spreco di cibo
- abituare alla raccolta differenziata
- promuovere l'idea di ambiente sostenibile
- abituare a comportamenti che diventino stili di vita

OBIETTIVI:

saper formulare ipotesi e porsi domande
conoscere le più semplici funzioni del seme
osservare e conoscere il ciclo vitale di alcuni ortaggi
conoscere ed eseguire le diverse operazioni per gestire un piccolo orto (zappare, estirpare, rincalzare, piantare, seminare, innaffiare, raccogliere)
organizzare uno spazio-aiuola
rappresentare lo spazio organizzato

preparazione della compostiera: il compost
 comprendere il concetto di biodiversità
 conoscere i principi dell'agricoltura biologica, integrata, biodinamica
 comprendere il concetto di impatto ambientale
 comprendere le relazioni fra abitudini alimentari e agricoltura
 saper discriminare oggetti da cucina
 saper discriminare ingredienti per la preparazione di cibi
 saper discriminare i sapori e gli odori: dolce salato, amaro-dolce
 saper utilizzare oggetti da cucina (frullino, grattugia, coltello)
 saper svolgere azioni: pelare, montare, salare, dolcificare, sbattere, amalgamare, impastare
 saper ricostruire il lavoro svolto in sequenze operative
 saper rappresentare in successione le attività svolte e disegnarle o scriverle in un diagramma di flusso
 saper utilizzare e comprendere vocaboli relativi alle azioni di cucina
 saper pesare, misurare.....

Di seguito vengono indicati possibili contenuti da concordare con i docenti

PERCORSO ORTO

contenuti	Attività
il seme classificazione dei semi germinazione classificazione degli ortaggi: radici-foglie-fiori- frutti	narrazione di una fiaba e espressione grafico-pittorica osservazione dei semi- fasi della germinazione osservazione degli ortaggi e erbe aromatiche-progettazione spirale narrazione di una fiaba e espressione grafico-pittorica realizzazione spirale delle erbe aromatiche: preparazione terreno e trapianto piantine
spazio orto progettazione dello spazio semina e trapianto e cura degli ortaggi fasi di sviluppo degli ortaggi consolidamento di categorie temporali quali durata contemporaneità, successione, evento	immagino il mio orto espressione grafico-pittorica rappresentazione grafica della mappa dell'orto e relativa organizzazione degli ortaggi –calendario dell'orto realizzazione orto: delimitare le aiuole, zappare, estirpare seminare, trapiantare allestire una piccola compostiera ricostruzione della storia dell'orto attraverso fonti

PERCORSO ALIMENTAZIONE

1° incontro: narrazione di una fiaba e espressione grafico-pittorica

2° incontro si propone, come esempio, la seguente U.D.

U. D.: PIZZETTE AL POMODORO

OBBIETTIVI

- 1) OSSERVARE E DESCRIVERE LE PROPRIETA' DI ALCUNE SOSTANZE ALIMENTARI
- 2) RICONOSCERE E DESCRIVERE TRASFORMAZIONI E PASSAGGI DI STATO
- 3) CONOSCERE IL FENOMENO DELLA LIEVITAZIONE
- 4) CONSOLIDARE IL CONCETTO DI CAUSA EFFETTO
- 5) CONSOLIDARE IL CONCETTO DI PRIMA –DOPO- DOPO ANCORA
- 6) AVVIARE AL CONCETTO DI RICOSTRUZIONE
- 7) AVVIARE AL CONCETTO DI MISURAZIONE
- 8) AVVIARE AL CONCETTO DI DISTRIBUZIONE
- 9) DEFINIRE UN PROBLEMA E RISOLVERLO
- 10) SAPER INDIVIDUARE LE FASI PRINCIPALI DI UN PROCEDIMENTO
- 11) SAPER ESEGUIRE UN PROCEDIMENTO
- 12) ARRICCHIRE IL LESSICO
- 13) COMPRENDERE MESSAGGI
- 14) COMPRENDERE ESPRESSIONI FIGURATE
- 15) SAPER RELAZIONARE L'ESPERIENZA CON BREVI FRASI
- 16) SAPER FINALIZZARE IL TESTO PER RENDERE IL VISSUTO

ATTIVITA'

LETTURA E SCRITTURA DELLA RICETTA- DECODIFICAZIONE DEI MESSAGGI E SPIEGAZIONE DEI TERMINI SCONOSCIUTI- FORMULAZIONE DI IPOTESI SUL PROCESSO DI LIEVITAZIONE

GLI ALUNNI, DIVISI IN GRUPPI PREPARANO LE PIZZETTE, LEGGENDO LA RICETTA E CONTROLLANDO LE FASI DEL PROCEDIMENTO- PERCEPISCONO ATTRAVERSO I SENSI E OSSERVANO LE DIVERSE SOSTANZE ALIMENTARI- OSSERVANO IL PROCESSO DI LIEVITAZIONE- MANGIANO LE PIZZETTE RICOSTRUZIONE CON DISEGNI E SEMPLICI FRASI DELL'ESPERIENZA

BREVE RELAZIONE ORALE E SCRITTA DELL'ESPERIENZA- RICERCA DI PAROLE PER COSTRUIRE UNA FILASTROCCA - DEFINIZIONE DEI TERMINI NUOVI

COSTRUZIONE DI UNA TABELLA CON LE CARATTERISTICHE DELLE SOSTANZE –COSTRUZIONE DI UNA TABELLA CON LE TRASFORMAZIONI OSSERVATE

DEFINIZIONE DI UN PROBLEMA: QUANTI DADINI DI MOZZARELLA SERVONO?
RISOLUZIONE DEL PROBLEMA IN TERMINI MATEMATICI

RICETTA: PIZZETTE AL POMODORO

INGREDIENTI: 6 CUCCHIAI DI FARINA-1 PIZZICO DI SALE- 1 PIZZICO DI LIEVITO-ACQUA TIEPIDA- 2/3 DADINI DI POMODORO-3/4 DADINI DI MOZZARELLA- 1 PIZZICO DI ORIGANO-1 FILO DI OLIO

Misurare i cucchiari di farina- Disporre la farina a fontana- Aggiungere un pizzico di sale- Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida- Versare il lievito al centro della fontana- Impastare con molta energia e formare una palla morbida ed elastica- Coprire la pasta con un tovagliolo- Lasciare lievitare la pasta per ½ ora- Mentre aspettate, tagliare a dadini il pomodoro e la mozzarella- Dividere la palla in 4 palline- Stendere e tirare ogni pallina con le mani a forma rotonda- Mettere sopra il pomodoro. la mozzarella, un pizzico di origano e un filo di olio- Cuocere nel forno molto caldo per 15 m

DURATA: da gennaio a maggio secondo calendario da concordare

Beni e servizi

Elenco materiali di consumo	
SEMI E PIANTE	Ass. Nuova Terraviva
ZAPPE-VANGHE-	Ass. Nuova Terraviva
INGREDIENTI RICETTA	Ass. Nuova Terraviva

Il progetto prevede un costo per alunno di euro 5.

Per le iscrizioni:

tel. 3396830708 / 3938636685

mail:info@nuovaterraviva.org

www.nuovaterraviva.org

FERRARA 12 OTTOBRE 2015

Responsabile del progetto
ANNA FACCINI-GIULIA VIO