

ARSIAL

Servizio Comunicazione, Promozione e Marketing

Via R. Lanciani, 38 ROMA

Oggetto: Bando Scuole Progetto Sapere i Sapori A.S. 2014/2015

L' Istituto Comprensivo "Milani" di Terracina in prov. di Latina, da oltre un decennio opera già nel campo dell'educazione alimentare intesa come azione educativa nei confronti degli alunni ad una corretta alimentazione e all'utilizzo dei prodotti locali.

Negli anni passati sono state svolte svariate attività didattiche per favorire dei sani stili di vita attraverso: incontri con docenti, alunni, genitori, laboratori di cucina e visite ad aziende agroalimentari del territorio.

Visto che negli ultimi decenni la tendenza generale è quella della omologazione dei sapori, l'educazione alimentare prevista dalla riforma della Scuola Italiana deve rivalutare in tutti i livelli di scuola, l'educazione del gusto e sollecitare la ricerca di quali alimenti possono integrare la dieta e renderla varie ed equilibrata, anche attraverso la conoscenza dei prodotti tipici e dei prodotti garantiti. Pertanto la scuola è l'organo privilegiato per un' azione informativa e formativa sull'educazione alimentare, poiché nelle scelte alimentari sono presenti i bisogni psicologici che confermano le abitudini e i gusti che si strutturano e si fissano in età infantile e preadolescenziale. **Per questo motivo si chiede di partecipare al progetto " Sapere i Sapori " per l'anno scolastico 2014/2015.**

FINALITÀ

Partendo da quanto già realizzato negli anni passati e basandoci sulle Linee Guida per L'Educazione Alimentare nella Scuola Italiana, abbiamo predisposto il progetto di Educazione Alimentare " SAPERE I SAPORI " per continuare a promuovere uno stile di vita per mantenere corrette abitudini alimentari, attraverso la conoscenza e il consumo di prodotti agroalimentari di qualità, ottenuti nel rispetto dell'ambiente e legati alla tradizione e alla cultura del nostro territorio, in particolare all'utilizzo dei prodotti locali raccolti solamente nel periodo di maturazione naturale e a km 0.

OBIETTIVI

- Analizzare le proprie abitudini alimentari per educare gli alunni ad un corretto comportamento e all'utilizzo di prodotti genuini e di qualità.
- Conoscere i prodotti agroalimentari del territorio e le aziende che li producono in maniera biologica.
- Acquisire una cultura della genuinità degli alimenti.
- Affinare le percezioni sensoriali.
- Favorire l'integrazione con il resto della classe degli alunni stranieri e/o diversamente abili attraverso laboratori di cucina.
- Sviluppare un senso artistico interiore attraverso una ricerca estetica che avvicini il cibo all'arte.

PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ DA SVOLGERE

1° QUADRIMESRE

- 1. PERCORSO DIDATTICO PER STIMOLARE I RAGAZZI A RIFLETTERE SULLE PROPRIE ABITUDINI ALIMENTARI E TRASMETTERE LE CONOSCENZE NECESSARIE A NUTRIRSI CORRETTAMENTE.**
 - Corretta alimentazione;
 - La dieta alimentare;
 - La piramide alimentare.
- 2. CONOSCENZA DEI PRODOTTI STAGIONALI E IL TERRITORIO DI PRODUZIONE.**
 - Gli ortaggi di stagione;
 - Il clima, il terreno e la posizione geografica.
- 3. LAVORAZIONE E PRODUZIONE DELL'UVA.**
 - La vendemmia;
 - Le zone dei vigneti;
 - Il vino moscato di Terracina;
 - Il corretto uso dell'alcol e l'abuso da evitare;
 - Visita alla cantina S. Andrea di Borgo Vodice.

4. **LE VIRTÙ DELL'OLIO D'OLIVA.**

- Le proprietà salutari dell'extravergine d'oliva;
- La spremitura a freddo;
- Gli oliveti nella zona montuosa di Terracina;
- Visita all'azienda e al frantoio Orsini di Priverno per assistere alla raccolta e alla spremitura delle olive, degustazione dell'olio novello.

5. **CONSERVAZIONE DEGLI ORTAGGI.**

- Conservazione domestica e gli errori da evitare;
- Conservazione sott'olio;
- Visita all'azienda Neroni di Fossanova per seguire le varie fasi di trasformazione e conservazione sott'olio dei prodotti locali.

6. **LABORATORIO DI CUCINA.**

- Dolci tipici della città di Terracina;
- Le ciambelline al vino moscato e all'olio locale;
- Preparazione degli ingredienti, impasto, modellazione, sistemazione nelle teglie, cottura e consumazione.

7. **LABORATORIO DI CUCINA.**

- La pizza paesana;
- Gli ingredienti che fanno la differenza: la farina di grano tenero;
- Il lievito madre, preparazione e rinfresco;
- Preparazione dell'impasto, lievitazione, sistemazione nelle teglie, condimento vegetariano a base di ortaggi locali e spezie a km 0, condimento a base di frutti di mare.

2° QUADRIMESTRE

8. **"MARE NOSTRUM" PERCORSO DIDATTICO SULLA CONOSCENZA DELLE SPECIE ITTICHE PRESENTI NEL NOSTRO MARE.**

- Il pesce di cattura con la paranza;
- Partecipazione allo sbarco dei pescherecci e vendita all'asta del pesce;
- Visita alla cooperativa dei pescatori di Terracina per seguire il processo di conservazione del pesce azzurro: sotto sale, sott'olio e marinato;
- Le proprietà nutritive del pesce azzurro.

9. **LABORATORIO DI CUCINA.**

- Ricette tipiche tramandate dai pescatori locali;
- Ricetti tipiche a base di cereali importate dagli alunni stranieri;
- Preparazione di pietanze a base di pesce (pescato a Terracina) e cereali, come legume culturale delle varie etnie presenti a Terracina;
- Decorazioni artistiche delle pietanze con vegetali, modellati dall'estro creativo degli alunni;
- Allestimento mostra.

10. **LABORATORIO SENSORIALE.**

- Guida alla percezione dei sensi;
- Individuazione dei vari prodotti attraverso l'utilizzo dell'olfatto/gusto/tatto;
- Compilazione delle schede.

11. LA FRAGOLA "FAVETTA".

- La raccolta delle fragole;
- Consumazione e preparazione dei dolci;
- Visita all'azienda agricola di S. Silvano a Terracina;
- Mostra di fine anno.

SOGGETTI COINVOLTI

Per l'anno scolastico 2014/2015 saranno coinvolti:

- Per la sede "Giovanni Paolo II" gli alunni della scuola primaria, classi 1°A, 1°B, 1°C, guidati dalla maestra Maione M. Luigia;
- Per la sede "Manzi" tutti gli alunni della scuola primaria, classi 1°A, 1°B, 1°C, 2°A, 2°B, 3°A, 3°B, 4°A, 4°B, 5°A, 5°B, guidati dalle seguenti insegnanti: Alla Franca, Alonzi Annunziata, Aprea M. Assunta, Bottiglia Giulia, Chiapponi Rosetta, Conte M. Palma, D'Acunto Anna, De Caro Stefania, Del Monte Giuseppina, Di Ciaccio Francesca, Di Costanzo Anna, Di Tommasi M. Rosaria, Iaboni Inelda Teresa, Iubini Cristina, Macci Anna, Macera Maria, Minieri Raffaella, Pisani Elisabetta, Pompili Silvia, Russo M. Stefania, Sepe Tiziana;
- Per la scuola secondaria gli alunni delle classi 2°C, 2°D, 2°E, 3°C, 3°D; 3°E, guidati dai proff. Abbate Vincenzo e Valentino Maria.
- Inoltre durante i percorsi didattici saranno presenti esperti esterni.

RISULTATI ATTESI

Il progetto si prefigge di trasmettere messaggi chiari e diretti ai studenti per una corretta e sana alimentazione e all'assunzione di uno stile di vita sano. Inoltre l'obiettivo fondamentale che il progetto intende raggiungere è una modifica al comportamento alimentare attraverso l'utilizzo di prodotti genuini di qualità e possibilmente biologici.

MONITORAGGIO E VALUTAZIONE

Per svolgere un'efficace azione investigativa e rilevare gli effettivi bisogni e carenze su cui intervenire, saranno somministrati dei questionari iniziali rivolti ai genitori degli alunni coinvolti. I dati raccolti serviranno ad indagare le pratiche alimentari e gli stili di vita quotidiani degli alunni interessati al progetto, in modo tale da prevenire eventuali situazioni a rischio ed elaborare mirate azioni formative ed informative. Per valutare l'efficacia del progetto saranno somministrati agli stessi soggetti dei questionari finali.

COSTI DELLE ATTIVITÀ

- Incontri didattici formativi€ 400
 - Visite alle aziende agroalimentari con degustazione dei prodotti: 1) cantina S. Andrea di Borgo Vodice; 2) frantoio Orsini di Priverno; 3) azienda Neroni di Fossanova; 4) azienda agricola S. Silvano di Terracina; 5) cooperativa pescatori di Terracina.....€ 1000
 - Laboratorio sensoriale.....€ 500
 - Laboratori di cucina (dolci; pizza e pietanze a base di pesce e cereali).....€ 600
- Totale.....€ 2500

Terracina 14/10/2014

Il referente del progetto

Prof Vincenzo Abbate