



ISTITUTO COMPRESIVO N.2 FERRARA
Scuola Primaria Alda Costa

Anno Scolastico 2009/2010



“LE STAGIONI DEI BAMBINI”

Progetto di educazione alimentare

Referenti

Chiorboli Paola – docente Scuola primaria “Alda Costa”

Marzola Marilena- Provincia di Ferrara, settore Agricoltura e Ambiente

Destinatari

Studenti, insegnanti e genitori della scuola primaria A. Costa (10 classi e 184 alunni).

Tempi di realizzazione

Inizio attività: entro dicembre

Termine per la conclusione delle attività: entro il 15/03/2010.

Partners

Circoscrizione Centro Cittadino Ferrara, Assessorato Attività Produttive Comune Ferrara, Rione Santo Spirito, Ufficio Scolastico Provinciale Ferrara, Provincia Ferrara Settore agricoltura e ambiente, Istituto Einaudi

Percorsi didattici

- 1) percorsi di educazione alimentare rivolti agli alunni di scuola primaria, finalizzati alla promozione del consumo di frutta e verdura locale e di stagione, progettati e presentati dagli alunni della Scuola sec. di II° grado Einaudi. Questi percorsi sono pensati in collaborazione e continuità tra i docenti di scuola primaria e i docenti dell'Ist. Einaudi.
- 2) percorsi di educazione alimentare in classe con la realizzazione di laboratori di educazione al gusto che coinvolgano gli alunni ad un diretto consumo di frutta e verdura locale e di stagione attraverso la collaborazione dei produttori agricoli della zona (Fattorie Didattiche) che progettano e conducono direttamente i laboratori in collaborazione con i docenti della scuola. Anche in questa fase intervengono gli alunni e i docenti dell'Ist. Einaudi.
- 3) realizzazione di percorsi di sensibilizzazione al consumo di frutta e verdura attraverso il coinvolgimento degli alunni in laboratori artistici e creativi volti alla realizzazione di costumi e maschere sul tema "frutta e verdura locale e di stagione". Questi laboratori coinvolgono anche gli studenti della Scuola sec. di II° grado Einaudi che progettano i costumi e aiutano nella realizzazione degli stessi, in collaborazione e continuità con i docenti dei due ordini di scuola.
- 4) Coltivazione, in collaborazione con alcuni volontari, di un "Orto biologico" nel cortile della scuola, autofinanziato attraverso piccoli contributi delle famiglie.

Divulgazione e documentazione

Parte integrante e valorizzante dell'iniziativa è rappresentata dalla divulgazione e dalla documentazione dell'iniziativa che avviene in diversi momenti e modalità, divulgazione dei percorsi realizzati attraverso momenti "pubblici" rivolti alle famiglie e alla cittadinanza:

- sfilata di carnevale con i costumi realizzati durante i laboratori sul tema "frutta e verdura locale e di stagione" (CARNEVALE IN CITTA' IV EDIZIONE- Tema alimentazione 2009.Frutta e verdura. Vedi Allegato)
- realizzazione di una mostra conclusiva a fine anno scolastico;
- realizzazione di uno spettacolo teatrale della classe II t.p.
- pubblicazione di articoli sul "Corriere della scuola", il periodico annuale della scuola, sul sito della scuola e sulla stampa locale.

ALLEGATO 1: “Organizzazione merende di frutta e verdura”

Attività per alunni e classi

Merenda con frutta e verdura – degustazione in classe con le Fattorie Didattiche (2 per classe: una degustazione dolce e una salata). Si tratta di merende/degustazioni che verranno preparate dagli scolari con l'aiuto della Fattorie Didattica selezionata, e con i prodotti forniti dalla stessa; il tempo richiesto per singola merenda è di circa 1 ora. Provincia, insegnanti e fattorie didattiche definiscono la tipologia di merenda, in base alla reperibilità/disponibilità dei prodotti. In questa fase di realizzazione progettuale vengono coinvolti almeno una fattoria che sia anche agriturismo e/o una + una (stante l'aspetto relativo alla preparazione in classe dei prodotti, e l'eventuale coinvolgimento di un nutrizionista SIAN). Inoltre saranno presenti gli studenti e i docenti dell'Ist. Einaudi coinvolti nel progetto.

Le merende devono essere esclusivamente costituite da prodotti che per le loro caratteristiche possono configurarsi a basso rischio sanitario:

piadina, pane ben cotto, tigelle, pizze, crescente e simili

ciambelle crostate ben cotte con frutta e marmellate, biscotti secchi

formaggi solo stagionati (es. parmigiano, grana)

frutta e verdura fresche, sia cotte che crude

succhi e spremute di frutta, confettura, miele.

Il personale dell'azienda agricola addetto alle preparazioni alimentari deve essere in possesso di attestato di formazione, in sostituzione del libretto sanitario (ai sensi della LR 11/2003 e successiva delibera di Giunta n. 342/2004)

Il giorno in cui vengono proposte le degustazioni/animazioni si invitano i bambini a non portare la merenda da casa. **Le fattorie didattiche provvedono all'approvvigionamento degli ingredienti per le degustazioni.** Gli **ingredienti** vanno disposti in ordine con un **allestimento** effettuato con molta cura ed in modo coreografico, a questo scopo si possono utilizzare belle tovaglie, anche preparate dai bambini, decori, oggetti del passato ecc ...

Ad ogni **alunno**, prima di procedere con la preparazione della merenda, si ricorda che ... alla fine della preparazione della merenda si assaggia la ricetta! Ogni bambino **comporrà da solo** la propria merenda partendo dagli ingredienti messi a disposizione sul tavolo centrale.

Il compito degli **operatori** è quello di organizzare e coordinare l'attività, lasciando ai bambini la piena libertà di comporre a piacimento la propria merenda.

Agli alunni, durante la preparazione della merenda, deve essere richiesto il **rispetto di alcune norme igieniche**:

- mani lavate,
- tavoli puliti,
- lavaggio accurato di frutta e verdura.

Gli operatori durante l'attività possono:

- Valorizzare i **prodotti tipici** dell'Emilia Romagna;
- Far conoscere le **caratteristiche nutrizionali** dei diversi ingredienti;
- Far conoscere **la stagionalità** in Emilia Romagna dei diversi prodotti ortofrutticoli;

- Illustrare le modalità di coltivazione dei prodotti **biologici** ed i suoi vantaggi per la salute dell'uomo e dell'ambiente.

Monitoraggio

Il monitoraggio prevede la somministrazione agli alunni di:

- questionari di entrata e uscita
- questionari di gradimento della singola merenda.

ALLEGATO 2: “Organizzazione Sfilata di Carnevale”

1) Laboratori artistico-creativi per la realizzazione dei costumi:

- Nel periodo gennaio-febbraio 2010 gli alunni progetteranno e realizzeranno i costumi di carnevale a tema “frutta e verdura” attraverso attività di laboratorio artistico-creative supportate dai docenti della classe e dagli studenti e docenti dell'Ist. Einaudi.
- Gli studenti saranno anche coinvolti nella preparazione di coreografie con danze rinascimentali. La preparazione degli alunni sarà supportata dal Gruppo Giovani Rione Santo Spirito, che coordina e anima la Sfilata di Carnevale.

2) Sfilata di carnevale

- Il giorno 16 febbraio 2010 “martedì grasso” gli alunni della scuola primaria “Alda Costa” Ferrara interpreteranno la tradizionale Sfilata di Carnevale a tema alimentazione, frutta e verdura. La sfilata percorrerà le vie del Centro Storico di Ferrara: dalla scuola primaria “Alda Costa” fino alla Piazza Municipale e poi ritorno passando da C.so Giovecca e Piazza Sant’Anna. Questo momento conclude una serie di iniziative volte alla sensibilizzazione del consumo di frutta e verdura di stagione in collaborazione con i partners progettuali.
- Il gruppo Giovani del Rione Santo Spirito animerà la sfilata con gli sbandieratori e i musicisti, durante la sfilata e dando luogo ad uno spettacolo conclusivo in Piazza Sant’Anna.
- Il gruppo Giovani del Rione Santo Spirito coinvolgerà gli alunni della Scuola “Alda Costa” in una coreografia di danze rinascimentali nella Piazza Municipale (impianto stereo della Sala Estense)
- L’Associazione Coldiretti Ferrara sarà presente con un’azienda associata con un punto di ristoro per gli adulti partecipanti all’esterno e una merenda agli alunni e ai Giovani del Rione Santo Spirito, anche nell’ambito delle iniziative di collaborazione che la scuola Alda Costa ha avviato con tale Associazione, tramite il progetto Campagna Amica.

- Mostra didattica e divulgazione/documentazione

Sfilata di carnevale con i costumi realizzati durante i laboratori sul tema “frutta e verdura locale e di stagione”, realizzazione di una mostra conclusiva a fine anno scolastico, pubblicazione di articoli sul “Corriere della scuola”, il periodico annuale della scuola, sul sito della scuola e sulla stampa locale, spettacolo teatrale di una classe aderente.

Il docente referente di progetto
Ins. Paola Chiorboli