

Classi seconde: Produzione locale e alimentazione consapevole

Periodo: tutto l'anno

Finalità:

- avvicinarsi alla vita di campagna
- educare i bambini ad una sana e consapevole alimentazione
- sensibilizzare all'utilizzo più consapevole delle risorse alimentari
- avvicinare al concetto di produzione locale

Obiettivi formativi:

- presentare il concetto di piramide alimentare
- introdurre il concetto di produzione locale, in collegamento con i temi dello sviluppo sostenibile
- stimolare la collaborazione e il confronto
- stimolare le capacità manuali

Attività 1 (mattina)

Prima di affrontare gli argomenti sulla produzione locale e l'alimentazione consapevole, ci sarà un gioco introduttivo nel quale ai bambini verrà presentata la piramide alimentare. In seguito ogni bambino verrà associato ad un cibo (pasta, riso, uova, torta, pomodoro) e gli verrà chiesto di andare alla ricerca dei bambini che impersonificano altri cibi e formare insieme delle piramidi alimentari (verranno posizionato a terra dei cordoni a formare delle piramidi dentro alle quali i bambini potranno sedersi).

Attività 2 (mattina)

La seconda parte della mattinata sarà dedicata a comprendere meglio quali sono i prodotti “locali”. Su di un telo verranno disposti diversi cartoncini con disegnati degli alimenti (oppure alimenti stessi), principalmente frutta e verdura, ma anche formaggi e altri cibi. separatamente verranno poste delle 3 ceste: una per i prodotti del Piemonte, una per i prodotti dell’Italia e una per i prodotti dell’estero. A staffetta ogni bambino dovrà avvicinarsi al telo, prendere un alimento e posizionarlo nella cesta che ritiene più corretta. Alla fine dell’attività si controlleranno le ceste e da qui partirà una spiegazione più approfondita sugli alimenti prodotti localmente e su quelli invece importati dall’estero, aggiungendo, in maniera semplice ciò che implica questo spostamento e quindi quali prodotti preferire.

Attività 3 (pomeriggio)

Nel pomeriggio ci si soffermerà su l'alimento latte. Prima di tutto si ricapiterà la sua posizione nella piramide alimentare e si chiederà agli alunni di provare ad elencare, per alzata di mano, tutti i derivati del latte che conoscono. In seguito la classe verrà divisa in due gruppi “le mucche spensierate e le “mucche incasinate”. Ogni bambino avrà a disposizione un foglio e una penna. Nello stesso arco di tempo, orientativamente 10 minuti, “le mucche spensierate” dovranno scrivere per 4 volte la parola latte, il restante tempo potranno correre nel prato o rimanere seduti, mentre alle “mucche incasinate” verrà chiesto di provare a scrivere la parola latte per 60 volte. Poi i gruppi si invertiranno. Questa attività servirà per spiegare la differenza tra le mucche da allevamento intensivo che possono arrivare a produrre 60 litri al giorno di latte, e la quantità di latte prodotta naturalmente da una mucca (orientativamente 4 litri). Per concludere, verranno presentate la specie presenti nella Fattoria “le pecore delle langhe” soffermandosi sulla loro provenienza locale e sulle qualità dei diversi tipi di latte. Al termine dell’attività i bambini potranno passare un po’ di tempo con gli animali e, se lo vorranno, cimentarsi nella mungitura.

Attività 4 (pomeriggio)

Restando collegati alle tematiche più generali della giornata, si sensibilizzerà la classe a riscoprire l’arte del “saper-fare”, del sapere cosa si mangia e com’è prodotto ciò che si mangia, attraverso l’ultima attività della giornata, volutamente e manuale e più leggera. Un adulto procederà a preparare un impasto per realizzare la pasta spiegando i vari passaggi. Contestualmente, si intratterà il gruppo con domande e racconti relativi al processo di raffinazione della farina (dalla raccolta del grano alla macinazione) e ai formati di pasta tipici

del Piemonte. In seguito ad ogni bambino verrà dato un pezzo di impasto e potranno provare a realizzare loro stessi il formato di pasta che più preferiscono (tra quelli realizzabili a mano).