



Ass.ne Studio AtreS e AmNat

Associazione Agrotecnici

via Brigata Berto 22 – Cogorno (GE)

www.studioatres.it – 3924757402 - 340.7831129

email:

agr.nervo@gmail.com

agr.simobruno@gmail.com

Fondi Strutturali Europei – PON “Per la scuola” 2014-2020

Modulo “Conosciamo il cibo”

- PRESENTAZIONE ASSOCIAZIONE

L'Associazione Studio AgroAlimentareAmbiente e Sicurezza – Ambiente Natura, da ora in poi Studio AtreS, si compone di un pool di Agrotecnici. Nello specifico la compagine è formata:

- dall'Agr. Fabio Nervo, fondatore prima dello studio e successivamente dell'Associazione, che vanta notevole esperienza nel campo agricolo e in progetti rivolti alle scuole;
- dall'Agr. Dott. Davide Punzone, cofondatore dell'Associazione, laureato in Scienze Naturali, progettista e divulgatore per progetti legati al mondo delle scuole e non solo;
- dall'Agr. Elena Marramao, cofondatrice dell'associazione, organizzatrice e formatrice dei corsi di AtreS. Ha partecipato al progetto sulla promozione dell'olio DOP nelle scuole;
- dall'Agr. Dott. Simone Bruno, naturalista laureato, guida e divulgatore delle bellezze del Parco di Portofino, socio dell'Associazione con buone competenze botaniche.

I soggetti che compongono l'associazione in maniera soggettiva o collettivamente hanno progettato e/o partecipato a diversi eventi legati alla divulgazione scolastica. Le più recenti esperienze sono state:

- Progetto di divulgazione del prodotto biologico, in collaborazione con AIAB Liguria e l'Ass. Liguria Biologica, nelle scuole secondarie di primo grado. L'Agr. Nervo è stato coinvolto nella progettazione di alcuni orti scolastici nelle secondarie di Cairo Montenotte (SV), Altare (SV), Carcare (SV). Nel medesimo progetto sono stati svolti diversi laboratori in classe legati alla stagionalità degli ortaggi e della frutta.
- Progetto di divulgazione dell'olio extra vergine DOP, in collaborazione con il Consorzio di Tutela dell'olio vergine della Regione Liguria, nelle scuole primarie, secondarie di primo grado, secondarie di secondo grado. Molti i laboratori con circa 300 alunni coinvolti. Il



Ass.ne Studio AtreS e AmNat

Associazione Agrotecnici

via Brigata Berto 22 – Cogorno (GE)

www.studioatres.it – 3924757402 - 340.7831129

email:

agr.nervo@gmail.com

agr.simobruno@gmail.com

progetto ha visto gli operatori dello Studio AtreS coinvolti nella progettazione di un concorso a tema, nella produzione di un gioco da tavola, nell'approccio all'assaggio dell'olio, nell'introduzione della merenda con olio e pane ed in altre attività.

- Ausilio nella progettazione e realizzazione dell'orto scolastico della scuola primaria di Ne, in collaborazione con l'Ass. Liguria Biologica.
- Divulgazione dell'assaggio dell'olio, in collaborazione con il Consorzio Tutela dell'olio vergine della Regione Liguria, rivolto ai bambini in età scolare presso diverse manifestazioni tra cui l'Expo Val Fontanbuona, Olio e Oliva, Salone Orientamento, ecc.

- IL PROGETTO

Lo svolgimento del progetto, così come da indicazioni esplicitate nel modulo dettagliato dal PON "Per la scuola" 2014-2020, sarà indicativamente il seguente (salvo diversi accordi con i docenti):

1. Conosciamo frutta e verdura (2 incontri)
2. Leggiamo l'etichetta
3. Facciamo il pane e/o il formaggio
4. Mangiamo!
5. Cereali e legumi... Infariniamoci!
6. Oggi cucino io
7. Cibo spazzatura (junk food) e cibo buono (2 incontri)
8. Mangio il pianeta (3 incontri)
9. Cuciniamo insieme (2 incontri)
10. Cosa abbiamo fatto?

1. Conosciamo frutta e verdura (4h)

Individuazione delle quattro stagioni, con rilievo delle specificità caratterizzanti che servono a riconoscere a prima vista ciascuna di esse (es. foglie gialle e caduche per l'autunno, prati fioriti per



Ass.ne Studio AtreS e AmNat

Associazione Agrotecnici

via Brigata Berto 22 – Cogorno (GE)

www.studioatres.it – 3924757402 - 340.7831129

email:

agr.nervo@gmail.com

agr.simobruno@gmail.com

la primavera, ecc.). Successivo riconoscimento delle principali varietà di verdura e frutta di uso comune e della tradizione locale, con inserimento delle singole specie all'interno dello spazio temporale in cui si possono osservare in natura.

Il modulo sarà effettuato tramite giochi di ruolo, giochi in cui riconoscere (tramite fotografie e/o disegni) le diverse specie di verdura e frutta e procedere ad inserirle nella stagione esatta. Il riconoscimento potrà essere effettuato anche tramite indovinelli, dando agli alunni indicazioni di massima per riuscire ad identificare indirettamente le entità proposte.

2. Leggiamo l'etichetta (2h)

Il modulo avrà lo scopo di identificare su un'etichetta le indicazioni principali, anche riguardanti la conservazione dei prodotti e lo smaltimento corretto dei residui e delle confezioni vuote (tramite il riconoscimento dei simboli e delle immagini presenti su di esse).

La stagionalità delle produzioni. Si cercheranno di identificare le peculiarità delle etichette e dei loro contenuti, procedendo per immagini. Si proverà a stilare una lista della spesa, con indicati i prodotti stagionali, locali, esotici e soprattutto quelli da acquistare per l'assunzione di una buona dieta.

3. Facciamo il pane e/o il formaggio (2h)

Laboratorio in cui impariamo a riconoscere le fasi della trasformazione. Il latte diventa formaggio, la farina diventa pane, o più semplicemente la frutta diventa macedonia.

Il modulo potrà essere effettuato in classe, prevedendo semplici trasformazioni (frutta -> macedonia) oppure, se possibile, recandosi presso una fattoria didattica ove si potranno effettuare una serie di laboratori legati alla trasformazione di alimenti un po' più complessi (formaggio e pane). E' importante essere a conoscenza di eventuali alunni che abbiano problemi di celiachia e/o intolleranza al glutine non celiaca per provvedere, se fosse necessario, ad eliminare tali elementi dal laboratorio.



Ass.ne Studio AtreS e AmNat

Associazione Agrotecnici

via Brigata Berto 22 – Cogorno (GE)

www.studioatres.it – 3924757402 - 340.7831129

email:

agr.nervo@gmail.com

agr.simobruno@gmail.com

4. Mangiamo! (2h)

Questo modulo è sinergico al precedente. Saranno preparati piatti semplici e facilmente consumabili in classe e/o al di fuori, se possibile.

Come nel precedente modulo, sarà compito degli alunni preparare semplici produzioni da consumarsi in loco. Nel caso in cui si organizzasse l'uscita presso la fattoria didattica, i due moduli potrebbero svolgersi all'unisono. Sarà nel corso di queste attività che verrà effettuato un focus sull'utilizzo dei cinque sensi. Potranno essere fatte prove di tatto/olfatto, bendando l'alunno e cercando di fare riconoscere l'alimento dalla sua forma e dal suo odore; di gusto, procedendo all'assaggio di alcuni alimenti meno conosciuti; di udito, cercando di riconoscere il rumore di un alimento che si sbuccia o si scarta; di vista, attraverso il riconoscimento di frutta/verdura/cereali allo stato naturale e che potrebbero risultare sconosciuti agli alunni (ad es. un'arachide allo stato naturale).

5 Cereali e legumi... Infariniamoci! (2h)

Scopo dell'incontro sarà quello di rendere di facile riconoscimento i vari cereali e legumi consumati abitualmente e le loro applicazioni pratiche. A conclusione la possibilità di produrre piccole quantità di farine di diversi tipi.

Il modulo sarà presentato con l'esposizione dei vari tipi di cereali e legumi allo stato naturale, per facilitarne il riconoscimento. Sarebbe opportuno che il modulo si svolgesse nella stagione primaverile, in maniera tale da avere sia cereali e legumi secchi sia allo stato fresco (con i rispettivi baccelli e piante).

A fine incontro si potrà - tramite l'apporto di un piccolo mulino a pietra - vedere come si trasformano i cereali in farina ed i prodotti risultanti della macinazione (importante essere a conoscenza di eventuali alunni che abbiano problemi di celiachia e/o intolleranza al glutine non celiaca per provvedere, se fosse necessario, ad eliminare tali elementi dal laboratorio).



Ass.ne Studio AtreS e AmNAt

Associazione Agrotecnici

via Brigata Berto 22 – Cogorno (GE)

www.studioatres.it – 3924757402 - 340.7831129

email:

agr.nervo@gmail.com

agr.simobruno@gmail.com

6. Oggi cucino io (2h)

Workshop di cucina. Si cucina tutti insieme.

Il modulo prevede la partecipazione di un esperta/o di cucina che coinvolgerà nella preparazione alimentare tutti i presenti (alunni, genitori e partecipanti in genere). Per tale laboratorio sarà indispensabile l'utilizzo di una cucina e/o di un luogo attrezzato.

7. Cibo spazzatura (junk food) e cibo buono (4h)

Focus sulla qualità degli alimenti. Specificatamente si procederà all'analisi della "bontà" dell'alimento consumato rispetto alla validità dello stesso, sia in termini qualitativi che quantitativi. Identificazione degli alimenti che, consumati abitualmente, possano risultare deleteri per una buona dieta e quelli di cui è viceversa necessario fare uso.

Presentazione di semplici filmati che mettano in evidenza quali siano le peculiarità e le conseguenze di vari tipi di dieta (ad esempio l'eccesso di consumo di alimenti da fast-food). Esperimenti immediati con prodotti definibili "junk food" (ad esempio il contenuto in zuccheri di alcune bevande).

Valutazione degli apporti di proteine, grassi, carboidrati in una dieta equilibrata. La dieta mediterranea.

8. Mangio il pianeta (6h)

Modulo in cui si cercherà di focalizzare l'attenzione sulla sostenibilità dell'alimentazione in generale. Si evidenzieranno quali siano i carichi delle produzioni alimentari in genere, mediante il calcolo del peso della produzione delle materie prime degli alimenti (quanto costa produrre, quali sono i consumi in acqua e le emissioni ambientali). Si potranno eseguire delle ricerche via web (o altro metodo) di articoli dedicati alla sostenibilità della produzione dei cibi, discriminando fra fonti primarie e secondarie e fonti più o meno attendibili.

Laboratorio sulla sostenibilità, con il calcolo dei costi ambientali dei pasti consumati abitualmente. Produzione di schede dei cibi sostenibili.



Ass.ne Studio AtreS e AmNat

Associazione Agrotecnici

via Brigata Berto 22 – Cogorno (GE)

www.studioatres.it – 3924757402 - 340.7831129

email:

agr.nervo@gmail.com

agr.simobruno@gmail.com

Elaborazione di una dieta “tipo”, secondo i risultati dei calcoli effettuati rispetto alla sostenibilità ambientale delle materie prime necessarie per la preparazione dei cibi.

9. Cuciniamo insieme (2h)

Modulo effettuato sotto forma di workshop al quale saranno invitati anche le famiglie degli alunni e gli insegnanti, ed in cui tutti dovranno sperimentare ricette sane e gustose utilizzando solo prodotti vegetali. Si potrebbe prevedere il coinvolgimento di professionisti del settore (cuochi e/o agricuochi).

Tale incontro potrà essere anche l'occasione in cui sarà possibile sperimentare le cucine del mondo in relazione alle preparazioni a base vegetale. Sarà possibile fornire ricette legate alla provenienza della famiglia di ciascun alunno (se sono presenti alunni originari di diverse nazionalità, sarà interessante la preparazione di piatti tradizionali del luogo di provenienza). Potranno essere realizzati dei brevi video tutorial sulla realizzazione delle varie pietanze in stile “show cooking”, coinvolgendo gli alunni ed i loro familiari.

10. Cosa abbiamo fatto?

Realizzazione di un incontro finale con il coinvolgimento di tutti gli attori del progetto (studenti, insegnanti, famiglie), in cui si farà il punto della situazione sul lavoro svolto durante l'anno.

Esposizione dei lavori svolti con un breve riassunto di quanto prodotto.

Breve seminario finale, con la partecipazione di uno o più esperti, sull'importanza degli alimenti vegetali e sull'alimentazione sostenibile.

- CRONOPROGRAMMA

Secondo quanto previsto dalle linee guida del progetto saranno eseguiti 15 incontri da circa due ore ciascuno per un totale di 30 ore. Alcuni dei moduli, se eseguiti all'esterno dell'istituzione scolastica, potranno essere accorpati (ad es. durante la visita alla fattoria didattica). La partecipazione di eventuali professionisti del settore sarà a carico dello Studio AtreS, senza aggravii



Ass.ne Studio AtreS e AmNA

Associazione Agrotecnici

via Brigata Berto 22 – Cogorno (GE)

www.studioatres.it – 3924757402 - 340.7831129

email:

agr.nervo@gmail.com

agr.simobruno@gmail.com

aggiuntivi di oneri economici al progetto. Il cronoprogramma sarà, in linea di massima, quello sotto riportato, salvo diversi accordi con il corpo docenti:

CRONOPROGRAMMA												
MODULO	SETT	OTT	NOV	DIC	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO
1	X	X										
2		X										
3			X									
4				X								
5					X							
6					X							
7						XX						
8							X	XX				
9									XX			
10										X		

- METODOLOGIA

Gli incontri verranno realizzati utilizzando diversi approcci e metodologie: lezioni frontali, brainstorming, cooperative learning, laboratori ludico-creativi, discussioni di gruppo, giochi di ruolo, manipolazione.

Le attività proposte prevedranno: giochi, analisi di materiali e informazioni, ricerche individuali e di gruppo, realizzazione di materiali cartacei e multimediali.

I risultati attesi saranno:

- una maggiore conoscenza delle proprietà degli alimenti;
- una maggiore consapevolezza dell'importanza di corretti stili di vita;
- una maggiore coscienza ambientale;
- il coinvolgimento del territorio nelle attività;
- l'aumento delle capacità di discussione, confronto, ricerca e analisi delle informazioni;
- la conoscenza dei vari stili di vita legati al consumo di cibo;
- la conoscenza delle varie abitudini alimentari legate al consumo di cibi di origine vegetale in varie parti del mondo (cucina etnica e/o locale).



Ass.ne Studio AtreS e AmNAt

Associazione Agrotecnici

via Brigata Berto 22 – Cogorno (GE)

www.studioatres.it – 3924757402 - 340.7831129

email:

agr.nervo@gmail.com

agr.simobruno@gmail.com

Per Ass. Studio AtreS

Agr. Fabio Nervo