



Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca  
**Istituto Comprensivo Statale "C. CARMINATI"**  
Scuola Primaria e Scuola Secondaria di 1° grado  
Via Dante 4 - 21015 - LONATE POZZOLO (VA)  
Tel 0331/66.81.62 - Fax 0331/66.17.27 - C.F. 82009120120  
[www.ic-lonatepozzolo.it](http://www.ic-lonatepozzolo.it)



## Il pranzo è servito: vellutata di tradizione con grissini etnici.

In occasione di Expo 2015 il nostro Istituto, capitalizzando tutte le esperienze progettuali già in essere ed attivando dei focus specifici, intende realizzare un percorso che mira a coinvolgere gli studenti attorno a un tema decisivo: **Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita.**

Un vero e proprio viaggio attraverso i sapori in cui vengono predisposti percorsi tematici ed approfondimenti sul complesso mondo dell'alimentazione, ove i ragazzi hanno l'opportunità di compiere un vero e proprio viaggio intorno al mondo attraverso i sapori e le tradizioni dei popoli della Terra.

L'I.C. Carminati partecipa al bando regionale "Le scuole della Lombardia per Expo Milano 2015" e al bando nazionale MIUR "Together in EXPO 2015".

### I NOSTRI PERCORSI

- ✚ "EDUCAZIONE ALIMENTARE SU MISURA"
- ✚ "FRUTTA NELLE SCUOLE"
- ✚ "ORTOBIMBI"
- ✚ "IN CUCINA CON I NONNI"
- ✚ "IL MONDO IN TAVOLA"

## **PROGETTO "EDUCAZIONE ALIMENTARE SU MISURA"**

Il progetto per la scuola Primaria prevede la collaborazione con Sodexo (società che si occupa del servizio di catering nelle mense della Scuola) e si propone di fornire le linee guida e i suggerimenti pratici per una gestione sana ed equilibrata di tutte le "occasioni alimentari"

Attraverso:

- ✓ I laboratori specifici in ogni classe sui seguenti temi: la filiera alimentare, la lettura delle etichette, le proprietà nutritive degli alimenti ecc.
- ✓ Le giornate del gusto, momenti di festa e apprendimento per guardare, toccare, assaggiare e familiarizzare con alimenti poco conosciuti e poco graditi.
- ✓ Le occasioni per gustare, momenti speciali attraverso i quali promuovere la curiosità e l'interesse per specifiche occasioni alimentari (prima colazione, spuntino) e per tradizioni e culture diverse (menu stagionali, regionali, internazionali).
- ✓ Il gusto di fare, iniziative in cui i bambini vengono coinvolti in prima persona: attraverso l'esperienza diretta si impara più facilmente e volentieri.

## **PROGETTO "FRUTTA NELLE SCUOLE"**

Il nostro Istituto partecipa al percorso europeo "Frutta nelle scuole" introdotto dal regolamento (CE) n.1234 del Consiglio del 22 ottobre 2007 e dal regolamento (CE) n. 288 della Commissione del 7 aprile 2009 che prevede:



### **le mattine della frutta**

per circa 20 ricreazioni i bambini consumeranno almeno quattro specie di frutto-ortaggio differenti per incentivare il consumo di frutta e verdura, offrendo ai ragazzini occasioni ripetute nel tempo per conoscere e "verificare concretamente" prodotti naturali diversi in varietà e tipologia.

## **PROGETTO INTERGENERAZIONALE "ORTOBIMBI"**

L'approccio dei bambini con la terra, in questi anni dove l'infanzia subisce una forte influenza, a causa dello sviluppo delle tecnologie (telefonini, play station, videogiochi, computer, ecc), è fondamentale per riproporre un contatto con una dimensione più sana e naturale. In quest'ottica i benefici che i bambini possono trarre da tale esperienza sono molteplici.

Un orto a scuola:

- ✓ Migliora la manualità fine
- ✓ Favorisce lo sviluppo della pazienza e l'accettazione di svolgere ruoli o lavori non graditi, ma utili al gruppo
- ✓ Sviluppa e diffonde la cultura di un rispettoso rapporto tra uomo, natura e ambiente
- ✓ Influisce positivamente sulla comprensione del valore del cibo e del lavoro necessario per crearlo
- ✓ Promuove un'efficace collaborazione tra scuola famiglia e territorio

- ✓ Stimola rapporti intergenerazionali e la riscoperta delle risorse della civiltà contadina

### **Inoltre migliora**

- L'utilizzo una modalità di apprendimento attivo: imparare facendo
- L'acquisizione e l'applicazione del metodo scientifico sperimentale nel lavoro di ricerca
- La progettazione e realizzazione di un progetto (nel caso specifico un orto)
- La Partecipazione con senso di responsabilità ad un progetto comune
- Lo sviluppo della curiosità e l'abitudine all'osservazione dei fenomeni naturali
- L'acquisizione principi di orticoltura biologica
- La creazione un rapporto positivo con l'elemento terra
- L'approfondimento delle tematiche legate al ciclo biologico, alla stagionalità delle verdure, alla cura dell'orto
- La scoperta i legami tra sole, terra e ortaggi
- La conoscenza delle caratteristiche di piante arbusti, erbe, fiori, ecc.
- La comprensione dell'importanza della frutta e della verdura nell'alimentazione quotidiana
- La conoscenza e l'utilizzo di strumenti di lavoro (vanga, zappa, rastrello e altri attrezzi) inusuali per un bambino
- i rapporti intergenerazionali con i nonni del Centro Nonni Attivi di LONATE

### **ATTIVITA'**

L'individuazione dei terreni è avvenuta all'interno del percorso di "Riqualificazione di un sito", obiettivo del progetto europeo ambientale "Comenius-Plan to preserve this pretty planet".

- Lezioni introduttive alle varie attività sulle pratiche orticole, da parte dei nonni esperti in orticoltura
- Intervento di esperti di agricoltura (nonni e sig.Sandro)
- Mappa del nostro orto per indicare le colture e la pianificazione realizzata con la collaborazione dei bambini
- Preparazione del terreno, previa vangatura da parte dei bambini ed dei nonni scelta delle varietà da coltivare, preparazione dei "sentierini", dove andranno a seminare gli alunni divisi in gruppi
- Semina
- Osservazione dei semi, dei vari tipi di radici, della crescita delle piantine
- Riconoscimento dei vari tipi di ortaggi e verdure e i loro periodi di sviluppo secondo le stagioni
- Annaffiatura, cura degli ortaggi fino a raccolta ed infine assaggio dei frutti del proprio lavoro
- Ricerca di ricette locali per la preparazione di piatti con i prodotti dell'orto
- Cartellone: "Calendario delle semine"

- Stesura di schede che consentano ai bambini di osservare, descrivere, organizzare il materiale e le informazioni raccolte
- Cartelloni illustrativi
- Lezioni in classe di educazione alimentare atte a focalizzare l'utilità di mangiare verdure, ortaggi e legumi
- Incontri con i nonni: racconti, storie, tradizioni in campagna
- Visita in orti vicini alla scuola
- Creazione di spaventapasseri
- A fine anno, visita dell'orto da parte dei genitori, accompagnati dai bambini

Il progetto è rivolto a tutti gli alunni della scuola Primaria con particolare attenzione alle situazioni di disabilità e agli alunni che per diverse ragioni attraversano periodi di disagio. Le attività nella realizzazione di questa esperienza sono molteplici e anche i livelli di competenza richiesti: ciascuno può collaborare apportando il proprio contributo ugualmente significativo.

### **PROGETTO INTERGENERAZIONALE "IN CUCINA CON I NONNI"**

Il percorso si propone di promuovere atteggiamenti di apertura e solidarietà fra generazioni. La condivisione di esperienze con gli ospiti e gli animatori del centro diurno (incontri, attività di manipolazione, narrazione di storie, spettacoli) vuole condurre gli alunni al riconoscimento della continuità della vita, alla scoperta delle proprie radici e al rispetto delle tradizioni e dei valori di cui gli anziani sono portatori.

In particolare i bambini della scuola Primaria sono i protagonisti di veri e propri atelier gastronomici con i nonni della Fondazione CAA Onlus di Lonate.

Durante i laboratori ripercorrendo alcune delle ricette della tradizione territoriale nonni e bambini hanno l'opportunità di scoprirsi ricchezza gli uni per gli altri: l'incontro permette *ai piccoli di*

- allacciare relazioni significative con altri adulti al di fuori della loro famiglia;
- scoprire i gusti del passato attraverso i racconti dei nonni;
- manipolare ingredienti nuovi entrando in confidenza con il cibo attraverso i cinque sensi in modo pratico, spontaneo e divertente;
- sviluppare curiosità, creatività ed autostima mettendo le "mani in pasta" e stimolando l'esecuzione di compiti precisi senza rinunciare ad un approccio ludico;
- familiarizzare con il cibo insegnando loro semplici ricette per arrivare a prepararsi anche deliziose merende, divertendosi e giocando;

*ai nonni di*

- ✓ restituzione di un ruolo di adulto responsabile che li vede parte di un progetto di crescita dei bimbi;
- ✓ mantenimento dei legami sociali e contrasto all'isolamento e solitudine attraverso la presenza dei bambini che favoriscono una dimensione di casa, domicilio;
- ✓ valorizzare la loro esperienza di vita, il loro passato;

- ✓ contribuire al mantenimento e alla riattivazione delle capacità e delle autonomie funzionali dei singoli.
- ✓ "rivivere" una dimensione progettuale sul domani che li renda protagonisti in prima persona della propria vita.



### **PROGETTO "IL MONDO IN TAVOLA"**

La presenza, sempre più crescente, di una molteplicità di culture, di gruppi etnici e di credo religiosi all'interno della nostra società, pone senz'altro il problema della educazione interculturale.

La necessità di potenziare iniziative di scambi interculturali appare particolarmente utile per favorire la piena integrazione degli alunni stranieri, ma anche avvicinare i ragazzi italiani alla conoscenza ed al rispetto delle altre culture.

#### ***Obiettivi***

Il progetto è finalizzato a promuovere la multiculturalità, ossia la conoscenza di culture "diverse" e l'interscambio tra ragazzi italiani ed alunni stranieri di prima e/o seconda generazione presenti sul territorio.

In particolare, s'intende avvicinare la collettività scolastica alle diverse forme di gastronomia delle etnie maggiormente rappresentate sul territorio (araba, orientale, slava), consentendo così anche la conoscenza delle tradizioni e della cultura di questi Paesi.

Si vuole, altresì, offrire l'occasione innovativa di realizzare un progetto nel quale i ragazzini stranieri siano realmente protagonisti.

#### **LE METODOLOGIE COMUNI NEI PERCORSI**

- Attività laboratoriali
- Cooperative learning
- Visite didattiche
- Esperienza diretta
- Problem solving

Scuola Secondaria "C. Carminati"

**Curricolo ESD (Educazione sviluppo sostenibile) a.s. 2014-2015**

**Percorsi di Educazione alimentare**

Cl.	Scienze	Tecnica	Geografia	Lettere - Storia
<b>1°</b>	Aria, acqua, suolo; Inquinamento nella produzione agricola; Impronta ecologica in rapporto alla produzione agro-alimentare; Ecosistemi locali: Via Gaggio	Risorse rinnovabili e non rinnovabili: responsabilità ambientale.  Riciclaggio e smaltimento dei prodotti legati alla produzione agro alimentare.	Ambienti naturali europei. Parchi, riserve naturali e aree protette. Boschi, disboscamento, protezione del territorio. Sistemi di coltivazione e produzione degli alimenti.	Brani e poesie inerenti alla protezione e valorizzazione della natura e del territorio  Storia locale: alimentazione nell'alto e basso Medio Evo
<b>2°</b>	Alimentazione, Stagionalità dei prodotti Principi nutritivi e piramide alimentare; Calcolo delle calorie; Formulazione di diete equilibrate; Lettura delle etichette; Prodotti biologici: vantaggi per la salute e per l'ambiente.	Impatto ambientale ed effetti sulla salute umana del moderno sistema agroindustriale.  Educazione al consumo sostenibile dei prodotti alimentari.	Modelli e stili di vita in rapporto all'alimentazione nei paesi dell'Europa.	Brani e poesie inerenti all'alimentazione e alla tradizione alimentare locale nella civiltà contadina e preindustriale.  Storia locale: Epoca comunale e civiltà contadina, epoca preindustriale.
<b>3°</b>	Biotecnologie OGM Radioattività e inquinamento nelle produzioni agricole.	Produzione agroalimentare: costi ambientali delle fonti energetiche. Risparmio energetico.	Mondialità: Modelli e stili di vita in rapporto all'alimentazione nei Paesi extraeuropei. Sviluppo e sottosviluppo. Globalizzazione.	Brani e poesie inerenti ai diversi stili alimentari dei paesi extraeuropei. Disturbi alimentari in età adolescenziale  Storia locale 800 e 900: ambienti, sistemi di produzione agro-alimentare, cultura alimentare.

## Bando regionale “Le scuole della Lombardia per Expo Milano 2015”



l'Ufficio scolastico regionale per la Lombardia, in collaborazione con la Società EXPO 2015 S.p.A. e Padiglione Italia, ha bandito il concorso regionale “LE SCUOLE DELLA LOMBARDIA PER EXPO MILANO 2015”, rivolto alle scuole di ogni ordine e grado.

Scopo del concorso è promuovere la progettualità degli istituti scolastici sul diritto ad una alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutto il pianeta, necessaria per uno sviluppo sostenibile.

Il bando è finalizzato a sostenere la realizzazione, negli anni scolastici 2013-2014 e 2014-2015, di progetti innovativi legati al tema di Expo Milano 2015, attraverso l'ideazione e la realizzazione di prodotti basati sull'utilizzo delle tecnologie digitali.

**Il nostro Istituto** ha aderito al progetto ed è tra le 100 le scuole della Lombardia che, superata la selezione prevista dal bando, potrà presentare il proprio progetto nell'ambito dell'esposizione universale.

### **Il progetto di Istituto prevede :**

- La realizzazione di un **orto a scuola** (vedi progetto "Ortobimbo" scuola primaria)
- La realizzazione di **erbari e ricettari della tradizione lonatese** in formato cartaceo e digitale (classi Seconda B e Terza B scuola secondaria)
- L'organizzazione di una **festa multietnica a scuola** con presentazione di ricettari della tradizione culinaria locale, europea ed extraeuropea.

I migliori 50 progetti di scuole statali potranno anche avere dei riconoscimenti economici; molte altre scuole, segnalate con una menzione speciale dalla Commissione di valutazione, potranno ottenere un congruo numero di biglietti per visitare i diversi padiglioni nel periodo di EXPO Milano 2015.

## Bando nazionale MIUR "Together in EXPO 2015".



**TOGETHER IN EXPO 2015** vuole rendere le scuole di tutto il mondo protagoniste attivando per loro un sistema di attività a forte impronta social attraverso una piattaforma multimediale, attiva da settembre 2014 in versione italiana e inglese, che presenta materiali didattici, contributi di esperti, narrazioni sul tema (video, infografiche, articoli interattivi). Le scuole italiane ed estere unite in gemellaggio virtuale grazie alla piattaforma on line confrontarsi sul tema EXPO 2015, conoscere le rispettive realtà agroalimentari, sviluppare insieme idee e progetti da presentare all'Esposizione Universale 2015 a Milano. Grazie a una pluralità di strumenti nuovi e ad alto grado di interattività, tutte le classi coinvolte sono stimolate ad approfondire il tema nei suoi elementi di continuità e discontinuità rispetto all'esperienza vissuta da ciascuno in ogni Paese, con attività di ricerca, on e offline, utili a confrontare le rispettive identità, a scambiarsi idee, a condividere azioni e comportamenti, a far maturare una più ampia comprensione del contesto operativo e sociale in cui oggi si deve vivere il tema dell'alimentazione.

**Quattro classi della scuola Secondaria** (3B-3C-3D-2B) sono iscritte alla piattaforma Together in Expo 2015 e stanno portando a termine con successo le Mission proposte.

**Prodotti multimediali** saranno realizzati in collaborazione con scuole straniere e presentati alla fase finale del progetto. La classe 3B realizzerà un erbario e ricettario multilingue in collaborazione con la Scuola Secondaria Collège C. Péguy, Vigy-Metz, France.

### Visite e uscite didattiche

**Classi Prime:** visita alla mostra interattiva "Mangio con la zucca" presso il centro PIME di Busto Arsizio, con percorso didattico sulle tematiche EXPO 2015.

**Classi Seconde:** visita alla mostra interattiva "Parlo come mangio" presso il centro PIME di Busto Arsizio, con percorso didattico sul tema degli squilibri e delle diseguaglianze alimentari nelle diverse società.

**Classi Terze:** uscita di una intera giornata all'area espositiva EXPO 2015, Milano con visita ai padiglioni dedicati ai concorsi didattici EXPO indetti da Ufficio Scolastico Regione Lombardia e Miur.