

**Fossò  
Noale  
Spinea  
Venezia**



**SELEZIONE DELLE ESPERIENZE RICEVUTE**

## **VENEZIA**

.....

**7**  
EDIZIONI

**8**  
SCUOLE

**43**  
CLASSI

**4**  
COMUNI

## scuola VOLTA di Sandon

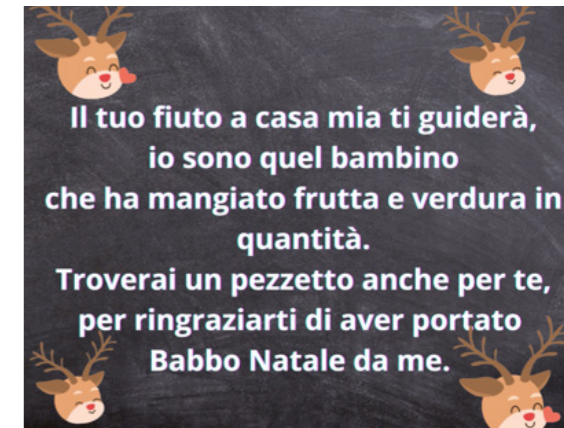
### LA VOCE DEGLI INSEGNANTI

Wilma Ferrarese

### CLASSI II A, III A

I materiali inviati, ossia le rappresentazioni teatrali degli Sprecontrollori - tramite link - sono stati condivisi attraverso Classroom con le famiglie affinché i bambini potessero rivederle a casa e le famiglie stesse potessero comprendere e conoscere la tipologia di attività svolta in classe. Da parte delle famiglie non si è ricevuto alcun ritorno di gradimento, ed i bambini che hanno riferito di averle riviste a casa con i genitori sono stati pochissimi.

Dopo aver approfondito la tematica dello spreco in generale ci si è soffermati sullo spreco alimentare che solitamente si riscontra in mensa. A tal proposito si è proposto ai bambini di inventare e realizzare, a casa, una ricetta che contenesse una verdura poco o per niente gradita finalizzata a far fare esperienza di assaggio. In alcuni momenti dell'anno scolastico invece si è trasformata la frutta (mandarino, banana, fragola, mais) per invogliarli a consumare più frutta e verdura preparando merende salutari con le proprie mani. A tal proposito si è cercato di far leva sul potere della sprepaletta che li designava del ruolo di controllori circa l'individuazione di eventuali sprechi, sia in ambito scolastico che extra-scolastico, ma anche di modelli di esempio per convincere i coetanei a cambiare idea.



### LA VOCE DEI BAMBINI

Le risposte pervenute dai bambini attraverso le famiglie che a sua volta hanno risposto al quesito posto.

- Mi è piaciuto molto preparare la mia verdura, vorrei fare altre ricette, così buone e gustose. (Emma)

- Mi è piaciuta questa verdura perché così cucinata è molto più buona. (Sofia)

- Mi è piaciuto molto preparare la mia verdura, e mi sono anche divertito, il pomodoro è diventata un'altra delle verdure mie preferite. (Alessandro)

- È stato divertente, con l'aiuto della mamma, usare il coltello grande. (Gloria)

- Sono rimasta soddisfatta del mio esperimento perché è piaciuto a me e a tutta la mia famiglia e il sapore sgradito della melanzana, che inizialmente non mi piaceva, non si sentiva più. (Sophie)

- Mi è piaciuto fare questa torta perché ho potuto inventarla però quando l'ho assaggiata non mi è piaciuta. (Giacomo)

- All'inizio ho avuto paura di tagliarmi le dita con il pelapatate e mi sono un po' scottato le dita quando le ho affettate però è stato bello mangiarle sapendo che le avevo cotte e preparate io! La mamma mi ha aiutato a scolarle dall'acqua bollente e mi è piaciuto tanto stare in cucina vicino a lei. (Nicola)

- Mi sono divertito a fare questa esperienza con mia mamma perché anche se cuciniamo spesso insieme è sempre bello provare ricette nuove, e in questa ho scoperto che quando strizzi gli spinaci con le mani sembra di giocare con lo slime. (Denny)



- Mi sono divertita tanto a preparare questa ricetta e...il cavolfiore "disgustoso" è diventato MOLTO GUSTOSO E BUONO e da verdura "spreferita" è diventata la mia PREFERITA. (Alice)

- L'esperimento mi è piaciuto tanto perché mi sono preparata tutti gli ingredienti sul tavolo e piano piano con l'aiuto della mamma, abbiamo preparato un'ottima pietanza. Mi sono divertita tanto a preparare questa ricetta e ho riso a crepapelle quando invece di rompere l'uovo nel piatto mi è scivolato e nel cercare più volte di afferrarlo (come un giocoliere al circo) l'ho fatto finire nella pianta della mamma. (Matilde)

- Mi è piaciuto fare questo lavoro perché mi piace cucinare, speravo che così i pomodori mi piaceranno. Un giorno spero mi piaceranno tantissimo, invece ho scoperto che non mi piacciono ancora, ma continuerò ad assaggiarli. La mamma e il papà però hanno detto che la ricetta era buonissima. (Benedetta)

- È stato divertente usare il pennello per insaporire le melanzane, è stata la prima volta che l'ho usato e mi è piaciuto molto. Inoltre ho cucinato con la mamma ed è stato bello perché, a parte tagliare le melanzane, il resto lo ha fatto fare tutto a me. (Davide)



**Patate rosolate**  
Chef Nicola B. classe terza A

**PROCEDIMENTO**  
HO PRESO LE PATATE E LE HO SBUCATE, POI LE HO LAVATE BENE E LE HO MESSE IN PENTOLA CON UN PO' DI ACQUA E UN POCO DI OLIO. DOPO TRE QUARTI D'ORA UN OVA CHE L'ACQUA BOLLIVA. LE HO SBUCATE, TAGLIATE A FETTE E ROSOLATE IN PENTOLA CON OLIO E SALE.

**MOTIVO DELLA SCELTA**  
HO SCELTO LE PATATE PERCHÉ NON MI PIACEVANO. LE TROVAVO SENZA UN GUSTO UNICO.

**GIUDIZIO DELLO CHEF**  
MI SONO DIVERTITO A FARE QUESTA ESPERIENZA E VOOREI RIPETILA A CERNA HO ASSAGGIATO LE PATATE ED ERANO BUONISSIME.

**INGREDIENTI**  
PATATE  
PASTA CIALLA  
BIOLOGICHE  
ACQUA  
SALE  
OLIO

**Pomodori al forno**  
Chef Alessandro M. - classe seconda A

**PROCEDIMENTO**  
DOPO AVERE TAGLIATO I POMODORI A METÀ, IN UNA COTOLA SI METTONO TUTTI GLI INGREDIENTI. SI MESCOLA BENE, SI SIEMONONO I POMODORI CON LA PANATURA, INFINE SI METTONO IN FORNO.

**MOTIVO DELLA SCELTA**  
SCELGO DI INVENTARE UNA RICETTA CON IL POMODORO. PERCHÉ HA UN GUSTO ACIDO.

**GIUDIZIO DELLO CHEF**  
LA MIA RICETTA È BUONA, E I POMODORI È DIVENTATA UN'ALTRA DELLE VERDURE CHE PREFERISCE.

**INGREDIENTI**  
POMODORO  
PEPE  
SALE  
FORMAGGIO GRANA  
PANCERRATTATO  
BASILICO

**Chips di zucchine**  
Chef Sofia D. - classe seconda A

**PROCEDIMENTO**  
TAGLIARE LE ZUCCHINE A RONDELLE NON TROPPO LARGHE, PASSARLE NELLA FARINA, METTERLE IN UNA TEGLIA SCOPERTA DI CARTA. FORNIRE, ACCENDERE UN FILO DI OLIO. SALI, PEPE, ERBE AROMATICHE. PASSARE IN FONDINO PER 15 MINUTI A 200°.

**MOTIVO DELLA SCELTA**  
HO SCELTO QUESTA VERDURA PERCHÉ NON MI PIACE.

**GIUDIZIO DELLO CHEF**  
MI È PIACIUTA QUESTA VERDURA PERCHÉ COSÌ CUCINATA È MOLTO PIÙ BUONA.

**INGREDIENTI**  
3 A ZUCCHINE MEDIE  
FARINA QUALITÀ BASTA  
OLIO DI OLIVA  
SALE  
PEPE  
ERBE AROMATICHE

**Finocchi al formaggio**  
Chef Emma M. - classe seconda A

**PROCEDIMENTO**  
DOPO AVERE LESSATO I FINOCCHI, VARIANO TAGLIATI E MESSI IN UNA BIVALVA. ASSIEME AGLI INGREDIENTI, SI MESSI IN FORNO.

**MOTIVO DELLA SCELTA**  
SCELGO DI INVENTARE UNA RICETTA CON IL FINOCCHIO PERCHÉ HA UN GUSTO AMARO.

**GIUDIZIO DELLO CHEF**  
LA MIA RICETTA È BUONA, E IL FINOCCHIO È DIVENTATA UN'ALTRA DELLE VERDURE CHE PREFERISCE.

**INGREDIENTI**  
FINOCCHI  
OLIO  
PEPE  
SALE  
SETTILETTE  
FORMAGGIO GRANA

**I cestini dell'orto**  
Chef Sophie B. classe seconda A

**PROCEDIMENTO**  
HO SCELTO UN MELANZANA, LA PENTOLA, LA CORTICE, IL POMODORO E IL CIBO. HO TAGLIATO IL MELANZANA A FETTE, HO TAGLIATO IL CIBO A PICCOLE FETTE, HO TAGLIATO IL MELANZANA A FETTE, HO TAGLIATO IL CIBO A PICCOLE FETTE, HO TAGLIATO IL MELANZANA A FETTE, HO TAGLIATO IL CIBO A PICCOLE FETTE.

**MOTIVO DELLA SCELTA**  
HO SCELTO QUESTA VERDURA PERCHÉ NON MI PIACEVANO. LE TROVAVO SENZA UN GUSTO UNICO.

**GIUDIZIO DELLO CHEF**  
LA MIA RICETTA È BUONA, E IL MELANZANO È DIVENTATA UN'ALTRA DELLE VERDURE CHE PREFERISCE.

**INGREDIENTI**  
MELANZANA  
CIBO  
POMODORO  
CORTICE

**Melanzane croccantine**  
Chef Davide Z. classe terza A

**PROCEDIMENTO**  
HO PRESO UN MELANZANO, HO TAGLIATO LE FETTE, HO LAVATE BENE, HO TAGLIATO IL CIBO A PICCOLE FETTE, HO TAGLIATO IL MELANZANO A FETTE, HO TAGLIATO IL CIBO A PICCOLE FETTE, HO TAGLIATO IL MELANZANO A FETTE, HO TAGLIATO IL CIBO A PICCOLE FETTE.

**MOTIVO DELLA SCELTA**  
HO SCELTO QUESTA VERDURA PERCHÉ NON MI PIACEVANO. LE TROVAVO SENZA UN GUSTO UNICO.

**GIUDIZIO DELLO CHEF**  
LA MIA RICETTA È BUONA, E IL MELANZANO È DIVENTATA UN'ALTRA DELLE VERDURE CHE PREFERISCE.

**INGREDIENTI**  
MELANZANO  
CIBO  
POMODORO  
CORTICE

**Carbonara di asparagi e pancetta**  
Chef Vittoria C. classe terza A

**PROCEDIMENTO**  
LAVARE E TAGLIARE GLI ASPARAGI IN FABELLA, SBUCARE E PULIRE ESTERNAMENTE OLIVA LA CORTICE. AGGIUNGERE LA PANCETTA A PICCOLE FETTE. TAGLIARE LA PANCETTA A PICCOLE FETTE, TAGLIARE LA PANCETTA A PICCOLE FETTE, TAGLIARE LA PANCETTA A PICCOLE FETTE, TAGLIARE LA PANCETTA A PICCOLE FETTE.

**MOTIVO DELLA SCELTA**  
HO SCELTO QUESTA VERDURA PERCHÉ NON MI PIACEVANO. LE TROVAVO SENZA UN GUSTO UNICO.

**GIUDIZIO DELLO CHEF**  
LA MIA RICETTA È BUONA, E IL MELANZANO È DIVENTATA UN'ALTRA DELLE VERDURE CHE PREFERISCE.

**INGREDIENTI**  
ASPARAGI  
PANCETTA  
OLIO  
CORTICE

**Pasta con crema di ricotta e peperoni**  
Chef Irrieducibili fratelli Monetti classe seconda e terza A

**PROCEDIMENTO**  
TAGLIARE I PEPERONI A FETTE SOTTILI, METTERLI IN UNA PENTOLA CON OLIO DI OLIVA, SALI, PEPE, ERBE AROMATICHE. TAGLIARE LA RICOTTA A PICCOLE FETTE, TAGLIARE LA RICOTTA A PICCOLE FETTE, TAGLIARE LA RICOTTA A PICCOLE FETTE, TAGLIARE LA RICOTTA A PICCOLE FETTE.

**MOTIVO DELLA SCELTA**  
HO SCELTO QUESTA VERDURA PERCHÉ NON MI PIACEVANO. LE TROVAVO SENZA UN GUSTO UNICO.

**GIUDIZIO DELLO CHEF**  
LA MIA RICETTA È BUONA, E IL MELANZANO È DIVENTATA UN'ALTRA DELLE VERDURE CHE PREFERISCE.

**INGREDIENTI**  
PEPERONI  
RICOTTA  
OLIO  
CORTICE

**LA VOCE DEI GENITORI**  
Si allegano le risposte pervenute dalle famiglie, purtroppo 11 su 28.

- Per noi genitori è stata un'esperienza positiva, che ha stimolato la curiosità e la fantasia dei nostri figli.
- Cucinare insieme è più bello, i bambini si sentono parte importante nella preparazione della cena e si sentono responsabilizzati.
- Utile, anche per passare del tempo in cucina con i bimbi in modo divertente.
- Sicuramente positivo è stato l'assaggio di vari ingredienti durante la preparazione della ricetta.
- Mamma e papà hanno visto la loro figlia molto interessata ed entusiasta a provare questa ricetta, ma soprattutto curiosa e felice del sapere il loro giudizio finale che è stato molto positivo.
- Ho apprezzato molto questa iniziativa: è stato bello vedere che mio figlio si stava divertendo e impegnando per preparare qualcosa con le sue manine. Ed è servita come motivazione per

assaggiare qualcosa di diverso e scoprire che gli piaceva. Da ripetere sicuramente con altri tipi di verdure.

- Questo progetto molto interessante è servito ai bambini per capire che verdure che pensavano non fossero buone, trovando la giusta ricetta, diventano buonissime. A noi genitori invece è servito a capire che le cose fatte con i nostri bambini sono a dir poco stupende...

- È bello vedere mio figlio imparare ad apprezzare piatti nuovi con verdure che generalmente non ama. Trovo questa iniziativa oltre che bella e divertente, anche molto utile ed importante per sensibilizzare i bambini.

- Noi genitori riteniamo che il progetto proposto sia stato molto utile perché ci ha permesso di trovare un nuovo modo per far avvicinare la propria figlia alla verdura poco gradita in modo divertente, collaborativo e proficuo.

- È stato bello e divertente, ho apprezzato molto questo progetto che ci ha permesso di fare qualcosa insieme ai bambini.

**UN PICCOLO GESTO ... UN GRANDE CAMBIAMENTO**

La risposta dei bambini in ambito scolastico è stata molto positiva. La scelta delle merende portate a scuola è stata, per alcuni coerente con il percorso fatto.

Apprezzatissime sono state tutte le attività svolte a scuola. Il compito di creare una ricetta ha avuto un enorme successo. I bambini si sono mostrati emozionati ed orgogliosi di aver manipolato, gustato e trasformato il cibo in piatti che hanno apprezzato per il semplice fatto di averli creati con le loro mani, ammettendo inoltre che assaggiare è un'esperienza piacevole che talvolta può sorprendere. **In mensa qualcuno cercava di convincere i compagni a finire quello che aveva sul piatto e/o a non rinunciare di assaggiare.** Si spera che iniziative simili si possano ripetere considerato che l'interiorizzazione di uno stile di alimentazione salutare sta diventando uno dei bisogni primari a tutela della salute, che va salvaguardata sin da piccoli.



**scuola BATTISTI**

**PERCORSI RICHIESTI:**

AROMATICHE - SPEZIE: PERCORSO SENSORIALE  
 VERDURA E FRUTTA: CARBOIDRATI INDISPENSABILI  
 CEREALI INTEGRALI: 12 DONI DELLA NATURA  
 FRUTTA A GUSCIO - SEMI OLEOSI: LIPIDI ESSENZIALI  
 LEGUMI: PROTEINE VEGETALI

**LA VOCE DEI BAMBINI**

I ragazzi sono stati entusiasti dell'attività svolta sulla cellula. Molto affascinante e coinvolgente. Esperto molto preparato.

**LA VOCE DEGLI INSEGNANTI**

Silvia Rocco

Parte delle attività è stata svolta in classe, con il supporto delle famiglie per la parte delle esperienze pratiche (ricette, ecc...).

**scuola CALVI di Briana**

**PERCORSI RICHIESTI:**

CEREALI INTEGRALI: 12 DONI DELLA NATURA  
 FRUTTA A GUSCIO - SEMI OLEOSI: LIPIDI ESSENZIALI

**LA VOCE DEGLI INSEGNANTI**

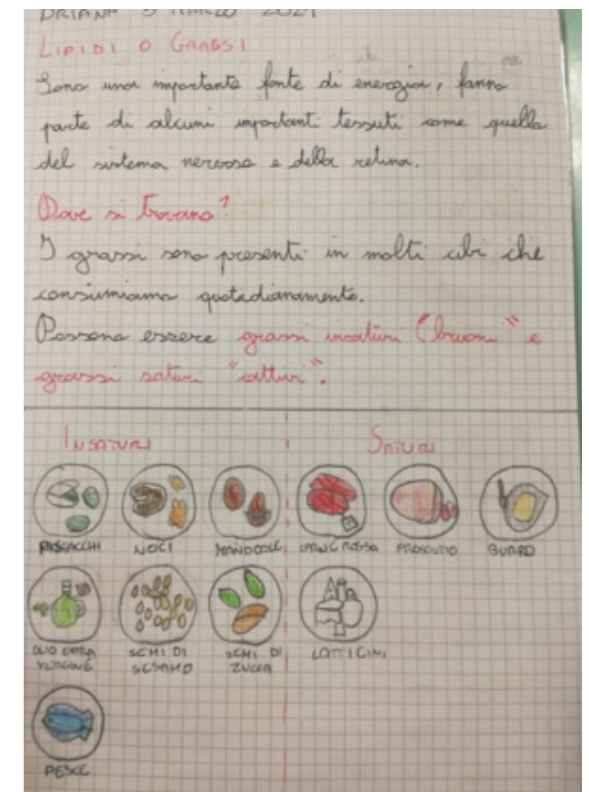
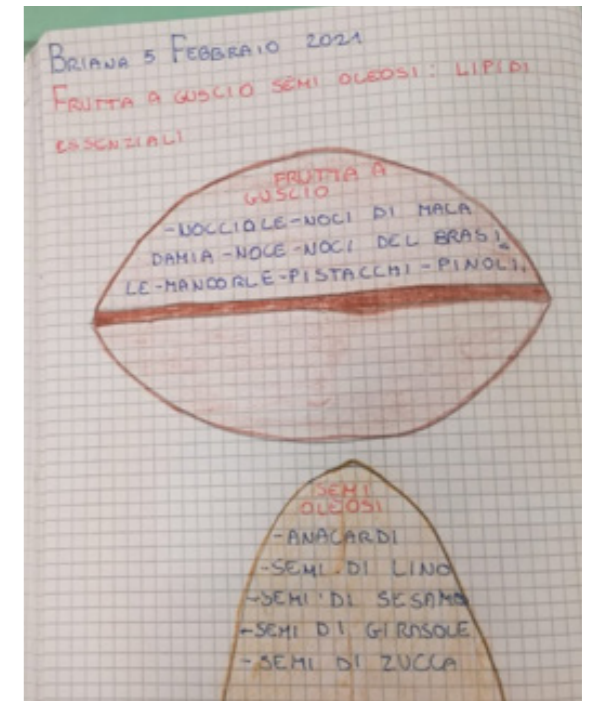
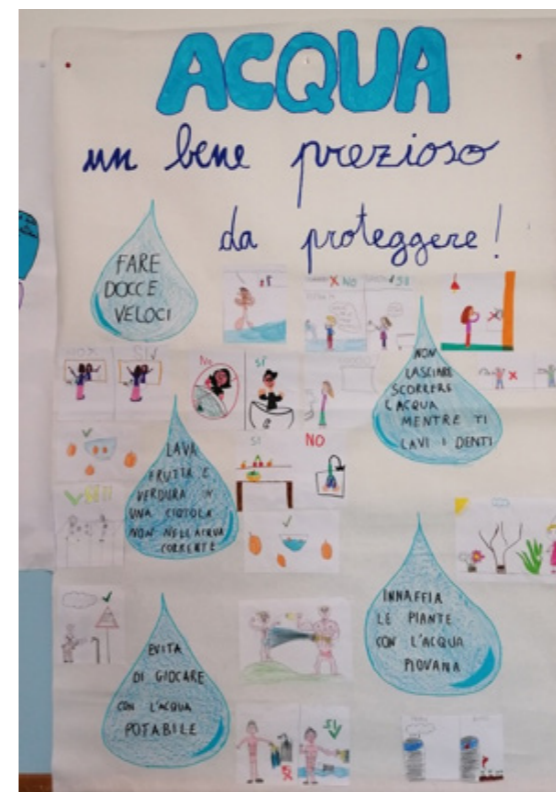
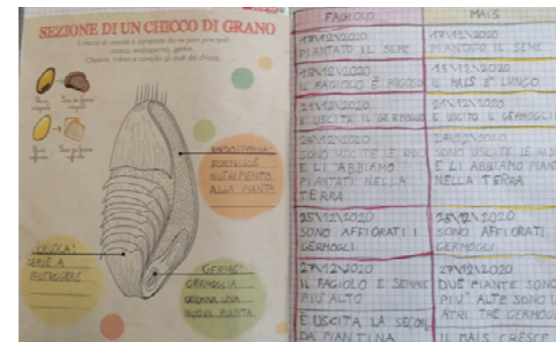
Francesca Libralato

Siamo partite dagli spunti proposti, cercando di svilupparli in base alle richieste dei ragazzi e al programma svolto in scienze. I bambini si sono lasciati coinvolgere iniziando a consumare alimenti che prima non avevano mai assaggiato (cereali integrali e frutta a guscio).

L'attività proposta è stata un punto di partenza per affrontare argomenti previsti per il prossimo anno scolastico (la digestione, il benessere psico-fisico). Molto interessante la discussione inerente alla piramide alimentare (argomento non presente nel libro di testo della classe).

Abbiamo predisposto alcune attività inerenti "La storia delle buone abitudini": ogni bambino ha riferito in classe, attraverso un cartellone di gruppo, la "Buona abitudine" più difficile e che ha richiesto più impegno nel portarla a termine.

Le famiglie hanno condiviso il progetto preparando con i bambini alcune delle ricette proposte.







### LA VOCE DEI BAMBINI

Il lavoro proposto ha entusiasmato e incuriosito i bambini che si sono interrogati su diversi argomenti correlati, attivandosi anche in esperienze pratiche (piantare i semi, esperimento sulla masticazione).

### LA VOCE DEI GENITORI

Le famiglie hanno accolto le proposte delle insegnanti, soprattutto nei suggerimenti relativi alla buona alimentazione, fornendo ai bambini merende alternative legate al progetto. Le famiglie ci hanno sostenuto nel percorso lasciandosi coinvolgere nello sperimentare nuove ricette.



### scuola DA FELTRE

#### PERCORSI RICHIESTI:

AROMATICHE - SPEZIE: PERCORSO SENSORIALE  
FRUTTA A GUSCIO - SEMI OLEOSI: LIPIDI ESSENZIALI  
LEGUMI: PROTEINE VEGETALI

#### LA VOCE DEGLI INSEGNANTI

Nicla Betteto

#### CLASSE II C

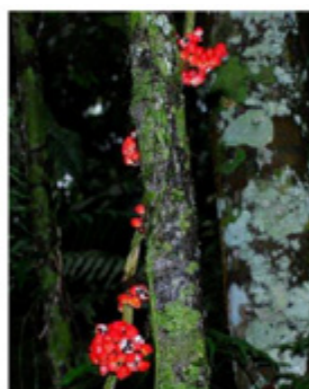
lo ho agganciato al percorso di scienze a partire dalla classificazione delle piante (anche il tema dell'acqua). Abbiamo seminato le piante aromatiche e seguito la crescita. Mi sono agganciata ad arte e abbiamo utilizzato le spezie per dipingere: esperienza bellissima!







## PAESE CHE VAI ... SAPORI CHE TROVI! BRASILE!!!



**Guaraná** pianta tropicale della foresta Amazonica. Si usa per tante cose in cucina, per fare i biscotti, frullati, ecc. È una pianta energizzante



**Albero del Jaboticaba**, originario del Brasile



**Frutto e albero del Acerola**  
L'Acerola è il frutto di alcune specie originarie dell'America Centrale che hanno trovato nel Nordest del Brasile una regione ideale dove crescere.  
Ha un alto contenuto conosciuto di **vitamina C**

Le discussioni sui report settimanali (spezie usate in casa) hanno portato ad un lavoro sulle emozioni.

I contenuti del laboratorio degli "Sprecontrollori" (bravissimi!!!!) sono diventati parte del programma di educazione civica in particolare per la settimana dedicata all'educazione civica (Adesione alla rete delle Scuole di Pace). Ne è venuto un video con il quale abbiamo partecipato ad un concorso della Veritas (ditta della nostra provincia che si occupa dell'ambiente, rifiuti, ...). A questo si aggiunge uno "scambio culturale" dentro la classe che poi è diventato un documento pdf a disposizione delle famiglie.



**Albero e frutto del Açaí**  
Le bacche di açaí sono i frutti di una palma ampiamente diffusa nei territori settentrionali del Sud America, in particolare nella Foresta

UN BALZO IN UN ALTRO CONTINENTE:

## L'AFRICA!!!



IN MAROCCO E TUNISIA!!!



## LA VOCE DEI BAMBINI

Ribadisco che il momento più interessante è stato lo scambio delle emozioni che suscitavano gli aromi e le spezie e quello "culturale": ci sono bambini che hanno portato il mix delle spezie che si usa nel loro paese e hanno spiegato come andava impiegato...bellissimo... Inoltre l'esperienza sensoriale ha permesso di realizzare un percorso di inclusione concreta anche per l'alunno con disabilità grave. Credo che avrei continuato questo lavoro all'infinito per le mille idee che suscita.

I bambini e le famiglie sono stati contenti.





### L'ACQUA CHE AVANZI NELLE BOTTIGLIETTE DURANTE I PASTI ... USALA PER ANNAFFIARE O DAR DA BERE AGLI ANIMALI

### USA A PIENO CARICO LAVATRICE E LAVASTOVIGLIE!

### NON GETTARE SPAZZATURA NEL MARE!

PECCATO! E' SPORCO!!! NON POSSIAMO GIOCARE!

### CHIUDI IL RUBINETTO MENTRE TI LAVI I DENTI O LE MANI!

### FAI LA DOCCIA SENZA LASCIAR SCORRERE L'ACQUA INUTILMENTE!

## LA VOCE DEI GENITORI

In ogni caso ho scoperto che sono sempre più le famiglie attente alla qualità dell'alimentazione dei propri figli: questi progetti producono dei cambiamenti se non si molla! Serve continuità di proposta per un cambiamento reale. Ho fatto un sondaggio sui progetti della classe che ho condotto.

### ESITI QUESTIONARI (10 RISPOSTE SU 18 ALUNNI)

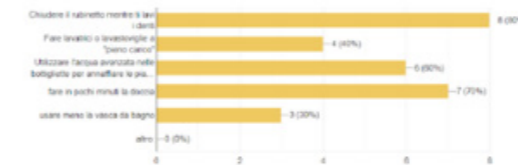
Tema dello SPRECO (in particolare quello dell'ACQUA): i vostri ragazzi ne hanno parlato a casa?

10 risposte



Quali, fra le regole discusse in classe, avete messo in pratica?

10 risposte



Tema "Raccolta differenziata": i vostri ragazzi ne hanno parlato a casa?

10 risposte



Quali, tra le indicazioni elaborate in classe, avete messo in pratica o migliorato?

10 risposte



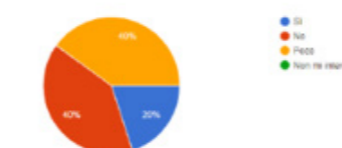
Tema "Spezie e piante aromatiche": i vostri ragazzi ne hanno parlato a casa?

10 risposte



Avete modificato qualche abitudine in cucina rispetto all'utilizzo di spezie o aromi non conosciuti?

10 risposte



Quale spezia o pianta aromatica ha catturato il vostro interesse?

10 risposte



I vostri ragazzi vi hanno citato qualche aroma o spezia scoperta tra compagni di classe e utilizzata in altri paesi?

no

Sì, ma non ricordava bene i nomi..

Cardamomo

No

No

Purtroppo non ancora sono lontano...

Si mi ha detto che i bambini a scuola hanno portato le spezie dei loro paesi, davvero un bel espediente per avvicinare i bambini e le famiglie.... G. si ricorda del jabuticaba .... Anche se non sono sicura si scriva così....

Cardamomo

Jabuticaba

Preziosello

Riguardo a questi temi esprimete un vostro parere (Sono stati utili? Vi hanno complicato la vita? Vi siete sentiti partecipi delle attività scolastiche? Quale vi ha interessato di più?....):

state sinceri!

siamo stati molto coinvolti nei temi affrontati, soprattutto quello relativo allo spreco dell'acqua e piacevolmente sorpresi per come Matteo ha messo in pratica e ha condiviso con noi le regole apprese a scuola.

Questi progetti sono stati molto utili! I bambini hanno cominciato a imparare quanto importante è rispettare la natura, evitare di inquinare l'ambiente e apprezzare di più quello che ci offre la natura (per esempio l'acqua, le erbe aromatiche, ecc) Queste attività sono state piacevoli e interessanti per entrambi i bambini e i genitori.

A. entusiasta del lavoro sulle spezie e vigile attento sullo spreco acqua

È stato divertente scoprire quante cose possiamo fare con piante e spezie dentro e fuori della cucina, mi è venuto fuori il ricordo di quando mia nonna faceva delle medicine naturali usando piante e erbe e anche il frutto per fare svariate medicine e addirittura pastiglie per mal di testa. Ho raccontato a B. e lei è rimasta incantata e mi riempiva di domande. Questa cosa è stata passata anche alla mia mamma e purtroppo io perso tante cose. Per noi a casa e in speciale per B. è stato un mare di scoperte.

Sono stati utili

"Siamo stati molto coinvolti nei temi affrontati, soprattutto quello relativo allo spreco dell'acqua e piacevolmente sorpresi per come M. ha messo in pratica e ha condiviso con noi le regole apprese a scuola."

"È stato divertente scoprire quante cose possiamo fare con piante e spezie dentro e fuori della cucina, mi è venuto fuori il ricordo di quando mia nonna faceva delle medicine naturali usando piante e erbe e anche il frutto per fare svariate medicine e addirittura pastiglie per mal di testa. Ho raccontato a B. e lei è rimasta incantata e mi riempiva di domande. Questa cosa è stata passata anche alla mia mamma e purtroppo io ho perso tante cose. Per noi a casa e in speciale per B. è stato un mare di scoperte."



“Credo che tutti i temi trattati siano di importanza presente e soprattutto futura (quando saranno adulti) per quanto mi riguarda sono assolutamente favorevole ad un eventuale approfondimento se in programma, certamente farò da parte mia opera di sensibilizzazione ulteriore delle tematiche trattate. Ci è piaciuta molto l’attività sullo spreco dell’acqua, ne abbiamo sempre parlato molto a casa ma l’attività fatta a scuola ci ha permesso di discuterne con più interesse a casa. Anche l’attività sulle spezie è stata molto interessante... Anche noi genitori abbiamo imparato cose nuove, spezie e sapori nuovi, e i bambini hanno apprezzato con meno scetticismo nuove ricette a casa visto che l’ha proposto la maestra.”

### UN PICCOLO GESTO ... UN GRANDE CAMBIAMENTO

Intanto in mensa alcuni alunni più restii all’assaggio di novità si sono fatti più coraggiosi: la cosa buona è che sono loro ad aver evidenziato questo cambiamento.

**Il tema dello spreco del cibo e dell’acqua ha avuto influenza anche fuori dall’ambiente scolastico.** Lo riportano i genitori e i bimbi stessi che riportavano le loro esperienze a casa, nel parco giochi.

### SPINEA

#### scuola GOLDONI

##### LA VOCE DEGLI INSEGNANTI

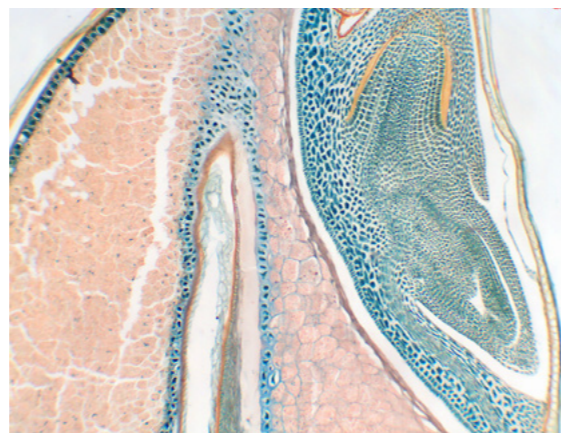
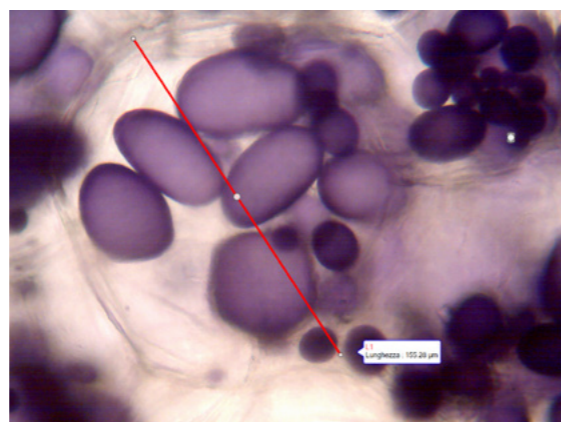
Moira Masiero

L’esperienza è stata, come sempre, costruttiva e positiva: gli alunni hanno apprezzato le immagini delle cellule vegetali ed animali rese assai chiare ed esplicative grazie sia agli ottimi strumenti usati dal dottore che per la sua competenza descrittiva.

Ho caricato alcune delle foto in Classroom, nella nostra classe digitale nel corso di Scienze: i ragazzi hanno potuto vederle ed avere uno spunto per ripercorrere la lezione fatta. Sono seguiti numerosi commenti positivi sulla lezione.

Dalla discussione collettiva svolta nei giorni seguenti è emerso che:

- 1 Tutti hanno compreso meglio il viaggio del glucosio all’interno del nostro organismo.
- 2 La cellula vegetale e animale, e i loro componenti, risultano più chiare.
- 3 Hanno riscosso gradimento le attività sull’amido della patata e sulla pianta acquatica sud americana.



#### scuola COLOMBO

##### PERCORSI RICHIESTI:

AROMATICHE - SPEZIE: PERCORSO SENSORIALE  
VERDURA E FRUTTA: CARBOIDRATI INDISPENSABILI

##### LA VOCE DEGLI INSEGNANTI

Flavia Musaragno

Sono stati proposti i materiali didattici attraverso percorsi senso-motori di scoperta (il cestino dei tesori, per le classi prime), completati da immagini e video trovati online e poi riportati su cartelloni o sul quaderno. Sono state fatte alcune “classificazioni” e ricerche a tema.

Per quanto riguarda le classi terze, l’utilizzo del materiale didattico e le proposte in modalità telematica (link), sono state inserite nella programmazione della disciplina di Educazione Civica, trattando l’ampio tema del rispetto dell’ambiente, del riciclo, del riutilizzo.

Sono stati prodotti disegni, cartelloni, elaborati grafici sul quaderno, altro materiale da appendere in aula. Il materiale da voi proposto è stato utilizzato da tutte le classi. Più che positivo il feedback ricevuto da colleghi e alunni.

##### LA VOCE DEI BAMBINI

I bambini si sono dimostrati tutti attenti e curiosi rispetto ai materiali proposti in classe e alle attività collegate ad essi. Molto apprezzati i collegamenti degli “Sprecontrollori”.





**scuola  
SANTA BARBARA**

**PERCORSI RICHIESTI:**

AROMATICHE - SPEZIE: PERCORSO SENSORIALE  
VERDURA E FRUTTA: CARBOIDRATI INDISPENSABILI  
CEREALI INTEGRALI: 12 DONI DELLA NATURA  
FRUTTA A GUSCIO - SEMI OLEOSI: LIPIDI ESSENZIALI

**LA VOCE DEGLI INSEGNANTI**

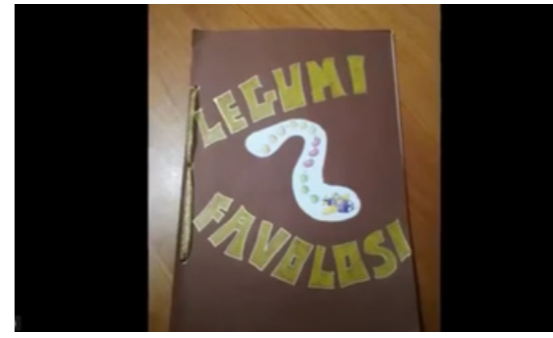
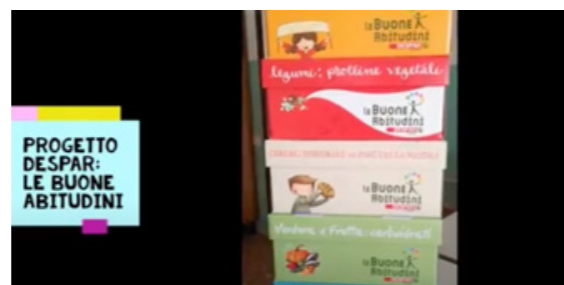
Giuliana Nalon

Grande soddisfazione per il plesso Santa Barbara che ha ricevuto una menzione di merito da Despar. Ringraziamo di cuore per l'apprezzamento ricevuto.



I materiali sono molto validi. I quaderni operativi e i poster hanno una grafica pulita e accattivante e si sono rivelati in questi anni estremamente utili. Nella prima pagina del nostro sito istituzionale, abbiamo inserito un lungo video di presentazione dei nostri plessi (Colombo, Santa Barbara e Povoledo) e ai minuti 11.35 e 17.10 viene descritto il Progetto Despar nel plesso Santa Barbara.

► <https://bit.ly/3EdaVxv>



Le guide sviluppano i temi proposti in modo ampio ed approfondito. Molto coinvolgenti anche i video riguardanti "Gli Sprecocontrollori" che sono stati molto graditi dai bambini.

**CLASSI I:** I A e I B VERDURA E FRUTTA CARBOIDRATI INDISPENSABILI. (Tutti i lavori più significativi sono stati caricati anche nella piattaforma Classroom)

L'attività è iniziata nel mese di gennaio con la lettura della storia di "Nonno Pino e i fagiolini" ed è stato presentato il cartellone con le varie tipologie di frutta e verdura inserendo i dischetti di cartoncino del primo mese dell'anno e così a seguire nei mesi successivi e lo completeremo il prossimo anno scolastico per i mesi che mancano. Il cartellone della frutta presente nel kit, ha permesso di affrontare diverse discipline: la storia attraverso l'introduzione dei concetti di mese, stagione e anno; la matematica con i numeri cardinali e ordinali (primo, secondo, terzo, mese dell'anno ecc. oppure mese numero uno, due, tre ecc); ha dato la possibilità di introdurre in scienze il concetto di frutta e verdura presentando correttamente il loro nome in lingua italiana; inoltre durante le ore di matematica è stato eseguito un grafico sulle merende e in una classe nemmeno un alunno aveva portato un frutto o una verdura.

**È stato interessante il cambiamento avvenuto già dopo poche settimane grazie al progetto sulle buone abitudini alimentari.**

Ispirati dalla storia di Nonno Pino, i bambini hanno provato a piantare dei fagioli, ognuno con un proprio bicchiere e del cotone bagnato. Dopo aver osservato i primi germogli per alcune settimane e piantato un germoglio anche in un vaso che abbiamo tenuto a scuola, è stato proposto il cartone animato "Jack e la pianta di fagioli"

► <https://bit.ly/3GWLwd9>

e tutti sono stati invitati a continuare l'attività a casa mandando con regolarità le foto delle loro piantine sempre attraverso la piattaforma Classroom.



In matematica e poi in geografia, è stato prima introdotto il concetto di reticolo e poi proposta un'attività di coding intitolata "CODING FRUTTUALE" dove i bambini sono andati alla scoperta di un frutto o di una verdura di stagione seguendo un codice.



Sono stati proposti l'arancia, la zucca, il carciofo, la mela, le ciliegie, la fragola e la palma dei datteri. Tutto ciò aveva un collegamento con quanto fatto nelle altre discipline, in particolare la musica.



Sono stati proposti e analizzati diversi canti con a tema la frutta e la verdura. Purtroppo a causa del Covid non è stato possibile cantare, i testi sono stati quindi presentati in forma recitata, come delle filastrocche o come letture animate in un mini teatrino con i personaggi; le musiche e i video sono stati caricati nella piattaforma Classroom per cantarli poi a casa. Eccoli in ordine.

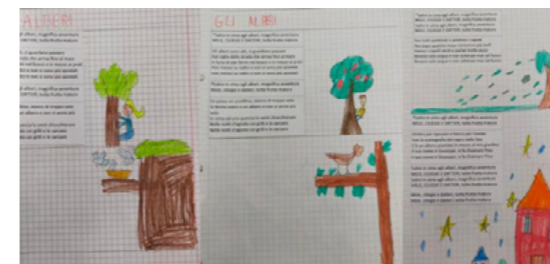
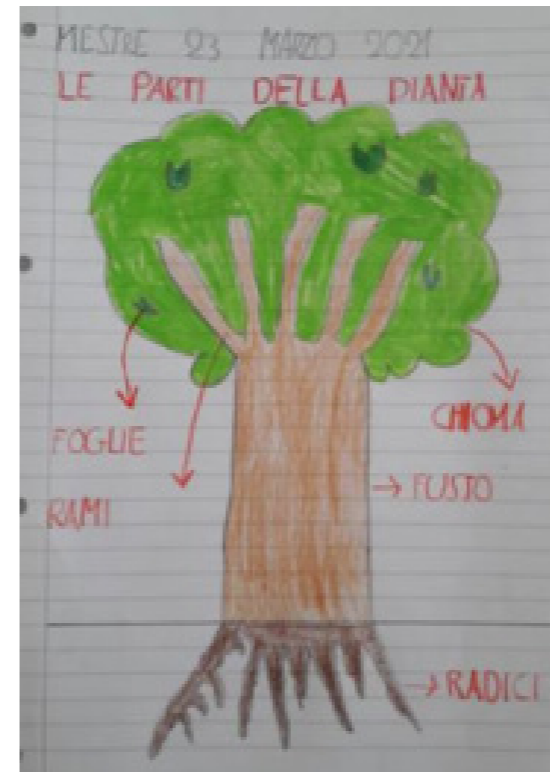
"Quel bulletto del carciofo" dello Zecchino d'Oro, ha toccato sia il tema delle verdure che quello del bullismo. L'insegnante ha creato i personaggi della canzone con delle palette fatte di cartoncino e cannuce colorate e ha svolto una lettura animata utilizzando le parole del testo. È stato visto il video con il cartone animato ed infine sono state analizzate tutte le verdure protagoniste della canzone

► <https://bit.ly/3q81VpP>



Il secondo brano proposto è stato "Gli alberi" di Carlo Pastori che ci ha permesso di conoscere le parti dell'albero e tre frutti in particolare: mele, ciliegie e datteri. Molto avvincente ed impegnativa l'attività di coding affrontata e in particolare la palma dei datteri che purtroppo abbiamo dovuto fare a distanza perché nel frattempo il Veneto era entrato in zona rossa. Questo è un canto molto allegro e prevede anche dei movimenti del corpo per caratterizzare meglio le varie strofe e quindi è stato molto divertente per i bambini.

► <https://bit.ly/3qdABFi>



Il terzo brano è stato "Massimiliano l'ortolano messicano" che racconta le avventure di un ortolano un po' pasticciere; il testo presenta dei tipici modi di dire che si utilizzano in lingua italiana con protagonisti frutta e verdura. Anche in questo caso oltre alla visione del simpatico video con Carlo Pastori e Walter Muto (autori del brano), sono stati analizzati i numerosi ortaggi e frutti nominati nel testo.

► <https://bit.ly/32e6RA7>

Il quarto canto è stato proposto durante la didattica a distanza: "La bella tartaruga" in abbinata ad un'attività di italiano e storia svolta dalle colleghe.

I bambini hanno evidenziato nel testo le parole riguardanti le verdure (un bosco di carote, due foglie di insalata ecc) e le hanno poi rappresentate graficamente.

► <https://bit.ly/3EbhrET>

La tecnologia è stata una disciplina protagonista del progetto perché ha consentito ai bambini di realizzare mensilmente vari oggetti legati alle attività proposte per esempio "La casetta dei nutrienti". Lo scopo dell'attività è stato di far capire che il cibo ha diverse funzioni indispensabili per il funzionamento del corpo e comprendere l'importanza di adottare un'alimentazione il più possibile varia per il giusto apporto dei nutrienti. Sicuramente realizzare con le proprie mani un tale oggetto ha consentito agli alunni di comprendere meglio questi concetti.

Un'altra interessante creazione realizzata con la carta, è stata la piramide alimentare tridimensionale costruita e decorata completamente dagli alunni. Infatti mentre erano in fila per andare a casa con le loro piramidi in mano erano super orgogliosi; per la verità qualche piramide ha rischiato di fare una brutta fine nell'entusiasmo generale, però sono arrivate tutte intere a destinazione.





Un ultimo oggetto che ha preso forma tra le mani dei bambini è stato il ricettario e le famiglie sono state invitate a provare a realizzare i piatti proposti. Bravissimi i genitori super creativi che si sono cimentati in cucina con i loro figli nel piatto che ha avuto più successo: le fragole al cioccolato realizzate in diverse versioni molto creative (anche con le banane) e che sono diventate protagoniste di una merenda sana anche a scuola, infatti diversi bambini le hanno portate orgogliosi in classe.

Nella piattaforma Classroom sono state caricate molte foto dei vari piatti e anche qualche video; un bambino di sei anni non può mettersi da solo ai fornelli, quindi è stata fondamentale la collaborazione dei genitori che hanno deciso di dedicare un tempo prezioso per svolgere un'attività con i loro figli in continuità con la scuola.



Complici la zona rossa e le vacanze di Pasqua, è stato dato quasi un mese per svolgere a casa l'attività finale intitolata "Mi prendo cura di te". Ai bambini è stato proposto di fare un gesto gentile per una persona cara donandole una coccarda di cartoncino. A sua volta questa persona veniva invitata a fare un bel gesto e a donare la coccarda ad una terza persona dando avvio ad una catena di "buone azioni".



dei nostri alunni e dalla loro infinita sete di conoscenza.

L'ultima attività proposta è stata la video proiezione dello spettacolo "Gli Sprecocontrollori" che è stata accolta con molto entusiasmo da tutti i bambini. Per finire questa carrellata sulle classi prime, introduciamo una nuova buona abitudine: stupirsi di fronte alle cose belle e davanti agli occhi luminosi dei nostri bambini che grazie alle mascherine abbiamo notato molto di più.



## CLASSI II

### II A: CEREALI INTEGRALI: I 12 DONI DELLA NATURA

Il progetto è stato svolto in parte e verrà completato all'inizio del prossimo anno scolastico.

Sono state scelte le attività più mirate alla nuova disciplina *educazione civica*, soprattutto per quanto riguarda l'obiettivo sullo sviluppo sostenibile per educare i bambini ad un'alimentazione sana e completa.

Sono state svolte attività riguardanti:

- 1 La piramide alimentare.
- 2 Il piatto unico.
- 3 Importanza di una dieta variata.
- 4 Valore nutritivo dei cereali.
- 5 Importanza delle vitamine.
- 6 Attività di riconoscimento dei cereali nel quaderno e utilizzando il cartellone.



**II B: AROMATICHE- SPEZIE: PERCORSO SENSORIALE**

Sono state eseguite delle lezioni di scienze mirate per ognuno dei cinque sensi svolgendo delle attività nel quaderno seguendo le indicazioni dei libretti del kit e completando le schede.

**CLASSI III: CEREALI INTEGRALI: I 12 DONI DELLA NATURA**

Gli alunni hanno osservato, riconosciuto e toccato (seguendo sempre tutte le norme di sicurezza anticovid) i diversi cereali contenuti nei contenitori del kit utilizzando il poster messo a disposizione. Ogni alunno ha svolto una breve ricerca riguardante un cereale. È stata studiata la sezione del chicco di grano contenuta nel quaderno delle attività a disposizione degli alunni.

I bambini hanno provato a svolgere a casa delle azioni per fare proprie alcune buone abitudini come per esempio mangiare lentamente masticando bene, aiutare in casa i genitori in piccole attività quotidiane, spostarsi con la bicicletta oppure leggere un buon libro piuttosto che guardare la tv.

È stata eseguita l'attività riguardante la piramide alimentare e poi è stato assemblato il ricettario contenuto nel kit. È stata proposta anche un'attività legata alla semina che ha generato molto interesse tra i bambini.

**CLASSI IV**

**IV A: CEREALI INTEGRALI: I 12 DONI DELLA NATURA**

Nella classe IV A sono state avviate delle attività relative ai cereali utilizzando la nutrita confezione messa a disposizione da Despar.

Attraverso riferimenti storici già affrontati, abbiamo ricostruito una breve linea del tempo dell'alimentazione dell'uomo dall'australopiteco ai giorni nostri, con

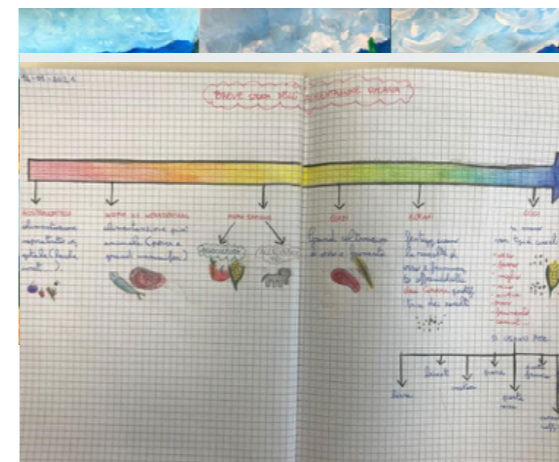


particolare riguardo alle prime coltivazioni del cereale integrale, più ricco di sostanze nutritive.

Sono stati toccati e osservati da vicino i cereali a disposizione e conservati in ogni quaderno di scienze.

È stata disegnata la piramide alimentare e si è discusso sull'importanza delle buone abitudini quotidiane con riferimento all'assunzione specifica dei cereali nella dieta quotidiana.

In collegamento con arte poi, ognuno ha realizzato con pennello e tempera una copia del dipinto di Van Gogh "Campo di grano con cipressi". Lavoro interdisciplinare di scienze, storia e arte!



I bambini inoltre hanno eseguito con molto entusiasmo un crucipuzzle sull'alimentazione e i cereali inventato dall'insegnante; la frase da trovare era la seguente: EVVIVA LA BUONA ALIMENTAZIONE CON I CEREALI SANI!

Sono state anche svolte con gli alunni delle attività di semina e osservazione della crescita dei fagioli, nelle foto si vedono la semina effettuata in classe e poi la crescita progressiva delle piante a scuola.

**IV B: LEGUMI PROTEINE VEGETALI**

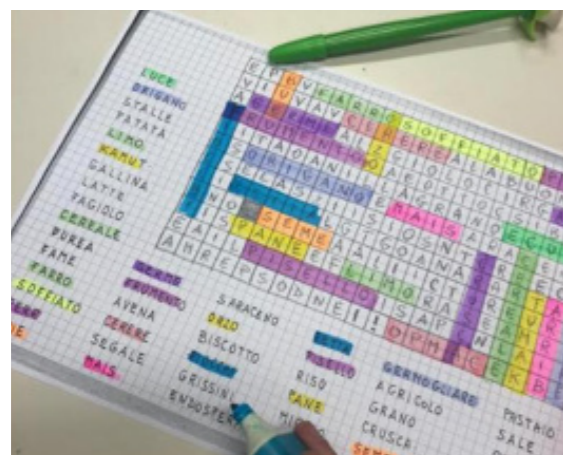
Nella classe IV B sono state svolte delle attività relative ai legumi servendoci della scatola che ha messo a disposizione la Despar "le Buone Abitudini".

I bambini hanno toccato e osservato da vicino i legumi del kit.

È stata disegnata una mappa concettuale e si è discusso sull'importanza delle buone abitudini di questo alimento antico, semplice, gustoso e ricco di proprietà salutari. Inoltre gli alunni hanno seguito con curiosità e interesse una ricerca su un legume a loro scelta insieme a una ricetta tipica del proprio paese o regione di origine; in seguito sono state confrontate con i compagni di classe e unite assieme in un prezioso ricettario di classe intitolato "Ricette dal Mondo".



Per concludere hanno seminato dei fagioli prendendosene cura con responsabilità, facendo interessanti scoperte riguardanti la graduale crescita delle piantine.



## LA VOCE DEI GENITORI

I genitori hanno collaborato al nostro progetto e quando la collega di scienze ha proposto di mandare le foto delle piante di fagioli attraverso la piattaforma Classroom, abbiamo ricevuto regolarmente le immagini che testimoniavano la crescita delle piantine. Inoltre una mamma ha girato un video dove la figlia illustrava con grande orgoglio tutte le piantine del suo piccolo orto. Molti genitori hanno collaborato attivamente nella realizzazione di piatti e bevande del ricettario costruito dai bambini, caricando foto e video nella piattaforma Classroom.

Questo è stato un anno molto complesso però nonostante le restrizioni, si è trovato il modo di poter svolgere molte attività sia a casa che a scuola utilizzando nuove strategie e aguzzando l'ingegno. Distanziati sì, ma sempre curiosi e attenti alla bellezza della natura in tutte le sue forme.



## LA VOCE DEI BAMBINI

I bambini hanno partecipato molto volentieri al progetto. In particolare i nuovi arrivati delle classi prime hanno preso molto seriamente la proposta di fare una merenda sana e ogni giorno facevano a gara per mostrare orgogliosi a maestre e compagni le varie merende a base di frutta e qualche verdura. Questo ha creato un circolo virtuoso e molti hanno provato a cambiare almeno un po' le loro abitudini alimentari sostituendo la classica merendina industriale con un frutto o più frutti.

## UN PICCOLO GESTO ... UN GRANDE CAMBIAMENTO

Quando abbiamo iniziato il progetto nelle due classi prime, abbiamo fatto un grafico per vedere la tipologia delle merende e in una classe in particolare, nessuno aveva portato un frutto. **Dopo poche settimane, già l'atteggiamento era cambiato** e molti bambini, come detto precedentemente, mostravano orgogliosi le loro merende sane e anche creative perché qualcuno ha fatto anche dei mix di più frutti. Il giudizio che nasce da questa esperienza è che se siamo noi adulti a credere nella bontà (in tutti i sensi) di una proposta, i bambini poi ci seguono. I nostri alunni ci guardano sempre, ci osservano attentamente e notano se per esempio anche in mensa noi insegnanti mangiamo volentieri la verdura o la frutta. Proponendo questi alimenti con entusiasmo, convinzione, ma anche con rispetto dei tempi dei bambini che spesso faticano ad accettare un nuovo gusto, ci accorgeremo che **nel tempo, gradualmente le abitudini alimentari possono cambiare**. Tutto deve partire da una curiosità, un entusiasmo e una disponibilità ad accettare una proposta.

Alcuni hanno disegnato spontaneamente frutta e verdura sui alcuni post-it che sono poi stati attaccati sulla porta della classe.