



# Slow Food® Italia

## PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

“Ti vOLIO bene”

### 1. TEMA E FINALITÀ

Gli argomenti affrontati nel progetto sono:

- la filiera dell'olio extravergine di oliva, per conoscere il mondo del cibo attraverso la coltivazione, la trasformazione, la commercializzazione e l'assaggio di un prodotto specifico
- la conoscenza e l'esercizio dei sensi, per educare e allenare il principale strumento di conoscenza del cibo.

### 2. IL PROGETTO

Il progetto è destinato alle scuole primarie dei Comuni di Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio e Signa e si svolge su tre anni scolastici (2018/2019 – 2019/2020 – 2020-2021) ognuno dei quali segue la stessa articolazione:

- 20 ore di formazione agli insegnanti all'inizio dell'anno scolastico
- un percorso didattico a tappe, da ottobre a maggio, per le classi.

### 3. GLI OBIETTIVI

Gli obiettivi del percorso sono:

- introdurre una didattica multidisciplinare
- maturare la consapevolezza che l'alimentazione è un fatto culturale
- valorizzare la diversità naturale e culturale, in campo, in aula e a tavola
- accrescere la propria memoria e capacità di percezione sensoriale, appropriarsi di un lessico e di una grammatica del gusto
- fare dialogare gli approcci scientifico e umanistico, per studiare in modo olistico le materie curriculari e il mondo del cibo, con particolare attenzione al concetto di biodiversità
- sviluppare il senso critico, acquisire strumenti per diventare cittadini consapevoli delle proprie scelte
- conoscere il territorio, i suoi prodotti e le ricette attivando occasioni di incontro con esperti (artigiani, produttori, cuochi).

### 4. LA METODOLOGIA DIDATTICA

Slow Food promuove un'educazione alimentare che, introducendo come punto di partenza la sensorialità e il gusto, mette al centro il principio del piacere e lo adotta come strumento e stimolo per introdurre cambiamenti reali positivi negli stili di vita.

Tale principio è alla base della formazione rivolta annualmente agli insegnanti e del percorso didattico pensato per gli studenti.

#### SLOW FOOD ITALIA

Associazione di Promozione Sociale

Via della Mendicizia Istruita 14 - 12042 Bra (CN)

Associazione Riconosciuta Reg. Pref. 291 – Registro Nazionale delle Aps nr. 194

Fondo sociale euro 511.811

Telefono 0172/419.611 Telefax 0172/421.293

Codice fiscale 91008360041, Partita Iva 02106030048

e-mail: [info@slowfood.it](mailto:info@slowfood.it) – internet site: [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)



## 5. I DESTINATARI

Il progetto è rivolto a:

- **30 insegnanti** delle scuole primarie dei Comuni individuati la cui iscrizione è prevista al termine dell'anno scolastico precedente. Si chiede agli insegnanti di aderire al progetto segnalando ai soggetti promotori il proprio interessamento, iscrivendosi al corso attraverso la piattaforma SOFIA del Miur entro i termini indicati, versando la quota simbolica annuale di partecipazione di € 50,00, quota attinta alla personale dotazione della carta del docente
- **6 classi terze** della scuola primaria, selezionate al primo anno tra quelle seguite dagli insegnanti aderenti al corso di aggiornamento. Saranno le stesse classi a seguire il progetto per i tre anni
- **a tutte le classi** in cui insegnano gli insegnanti che prendono parte al corso, **in modo indiretto e autonomo**

## 6. L'ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO

### 1) Corso di formazione per insegnanti

Organizzato su 3 giornate consecutive, della durata di 20 ore, si prefigge di:

- agire sulla motivazione degli insegnanti, facendo leva sugli aspetti cognitivi ed emotivi
- fornire gli strumenti per sostenere autonomamente il percorso con gli alunni, affrontando i contenuti e spiegando in modo dettagliato le attività, a partire dal kit didattico.

### 2) Percorso per gli studenti delle classi terze

Organizzato su 9 incontri da 1 ora, si traduce in un manuale didattico contenente le indicazioni e i contenuti necessari a svolgere le 9 tappe, 7 saranno organizzate e gestite dagli insegnanti formati, 2 saranno a carico dei formatori Slow Food.

Gli incontri gestiti direttamente da Slow Food si svolgeranno a metà e a fine percorso e consentiranno di:

- approfondire le tematiche cui la lezione è dedicata;
- riprendere il filo da ciò che è stato fatto nelle settimane precedenti dagli insegnanti e rilanciare con le attività del mese successivo;
- verificare in modo informale l'effettiva comprensione e partecipazione degli studenti al percorso.

## 7. GLI ARGOMENTI

*Anno 1 – I SENSI*

- i principi di buona e sana alimentazione
- la fisiologia dei sensi
- il lessico adeguato per esprimere le percezioni e le sensazioni durante l'assaggio
- la percezione del gusto legata alla cultura

### SLOW FOOD ITALIA

Associazione di Promozione Sociale

Via della Mendicizia Istruita 14 - 12042 Bra (CN)

Associazione Riconosciuta Reg. Pref. 291 – Registro Nazionale delle Aps nr. 194

Fondo sociale euro 511.811

Telefono 0172/419.611 Telefax 0172/421.293

Codice fiscale 91008360041, Partita Iva 02106030048

e-mail: [info@slowfood.it](mailto:info@slowfood.it) – internet site: [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)



## Slow Food® Italia

- la costruzione di una scheda di degustazione
- la raccolta di dati nelle esperienze di assaggio
- la costruzione di un profilo individuale e collettivo delle preferenze alimentari
- la valorizzazione delle differenze, da quelle alimentari a quelle culturali

### *Anno 2 – LA BIODIVERSITÀ*

- la conoscenza della storia del territorio attraverso le sue produzioni
- la conoscenza della vocazione del territorio e delle sue attività produttive agroalimentari
- la conoscenza della filiera dell'olio extravergine d'oliva
- i beni comuni: suolo e acqua
- le tecniche agricole utilizzate nella produzione dell'olio extravergine di oliva
- il perfezionamento delle tecniche di assaggio attraverso i test sensoriali
- la lettura delle etichette

### *Anno 3 – IL PRODOTTO*

- gli elementi per stare bene a tavola
- il grasso tipico di ogni cultura: olio, strutto, ecc.
- la produzione dell'olio extravergine in Italia
- le caratteristiche nutrizionali dell'olio extravergine
- la comparazione tra diverse tipologie di olio
- allenare i sensi attraverso diverse sessioni di assaggio, in aula e in mensa.

### **8. NOTE**

Ogni alunno deve poter disporre di una libreria che consenta l'assaggio dei prodotti, salvo allergie o intolleranze certificate.

#### **SLOW FOOD ITALIA**

Associazione di Promozione Sociale

Via della MendicITÀ Istruita 14 - 12042 Bra (CN)

Associazione Riconosciuta Reg. Pref. 291 – Registro Nazionale delle Aps nr. 194

Fondo sociale euro 511.811

Telefono 0172/419.611 Telefax 0172/421.293

Codice fiscale 91008360041, Partita Iva 02106030048

e-mail: [info@slowfood.it](mailto:info@slowfood.it) – internet site: [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)