

**PARMIGIANO
REGGIANO**

CREATIV
IL NETWORK DELLE IDEE



SONO COME MANGIO

PROGETTO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE



PREMESSA

Fino a non troppi anni fa l'Educazione Alimentare si faceva in famiglia, dove gli adulti trasferivano ai giovani i molteplici valori del cibo consumato tutti i giorni.

In questi ultimi decenni la famiglia ha vissuto cambiamenti così veloci e profondi da non consentirle più un'azione di guida esclusiva nelle scelte e nei comportamenti di consumo dei bambini e dei ragazzi.

Allo stesso tempo, in un mondo globalizzato, il tema del consumo si collega sempre più ai temi preoccupanti della sostenibilità ambientale, dell'aumento degli sprechi alimentari, della riduzione della biodiversità, dell'esistenza di modelli di lavoro non rispettosi della dignità umana.

Per contro, in questi stessi anni, la Scuola ha visto allargare le proprie responsabilità educative a nuovi ambiti trasversali, tra i quali quello dell'**Educazione Alimentare**. In particolare, il regolamento sull'autonomia scolastica (DPR n. 275 08-03-1999) ha contribuito a collocare diversamente la Scuola in rapporto alla complessità sociale e territoriale in cui opera.

Dalla visione attuale di una educazione alimentare che dalla famiglia ha sempre più coinvolto anche la scuola, è nata l'esigenza di offrire agli insegnanti strumenti e metodologie che possano permettere loro di svolgere efficacemente questo nuovo ruolo e di sviluppare azioni di educativa territoriale.

ELEMENTI DI FORZA E VANTAGGI DEL PROGETTO

Il progetto presenta molti vantaggi e punti di forza per l'attuazione di una efficace Educazione Alimentare nelle scuole:

- ✓ **L'approccio sistemico**, che coinvolge dirigenti, insegnanti, alunni e famiglie, consente di realizzare una comunicazione incisiva e completa su tutti i protagonisti del mondo della scuola;
- ✓ **Il contatto con il territorio** valorizza la stretta relazione tra Parmigiano Reggiano e terra d'origine, enfatizzandone il marchio DOP, e ne preserva la biodiversità locale legata non solo dal punto di vista delle materie prime ma anche da quello culturale;
- ✓ La possibilità di realizzare un'**esperienza multidisciplinare** rende il progetto opportunità e risorsa per collegare diverse materie scolastiche, così come indicato nelle Indicazioni Nazionali per i piani di studio personalizzati (D.Lgs n.59 19.02.2004) *"L'Educazione Alimentare...non si tratta di un'altra materia, che si aggiunge a quelle tradizionali, ma un percorso formativo da svolgersi in modo inter e trans disciplinare da ogni docente sul piano etico, tecnico, didattico e metodologico."*
- ✓ Riconoscere che **non c'è sapere senza sapere** (sapore): un vero e profondo cambiamento nei comportamenti e nelle abitudini alimentari non passa solo dal conoscere, ma anche dall'assumere una visione più profonda della realtà, in termini di appartenenza consapevole, promuovendo così buone pratiche di consumo responsabile, riduzione degli sprechi, sostenibilità ambientale.

IL PROGETTO PER L'A.S. 2016-2017

Il percorso formativo offre agli insegnanti della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di Primo grado l'opportunità di attivare nella propria classe un innovativo progetto di educazione alimentare, con l'ausilio di un coaching in presenza e a distanza ad opera di un formatore Creativ specializzato per tutto l'anno scolastico 2016/2017, che avrà i seguenti obiettivi:

- Far lavorare gli alunni *sull'educazione alimentare, la conoscenza dei cibi, le abitudini alimentari sane*;
- Focalizzare l'attenzione degli alunni sulla *conoscenza e l'utilizzo dei 5 sensi*, allenandone ed affinandone l'uso nella vita quotidiana;
- In questo anno un'attenzione speciale sarà rivolta anche ai temi dello *spreco alimentare, della biodiversità e del consumo responsabile* grazie allo stretto legame che il prodotto Parmigiano Reggiano ha con il territorio, per l'attenzione che il Consorzio dà a processi di produzione rispettosi della dignità dell'ambiente e dell'uomo.
- *Utilizzare il Parmigiano Reggiano per valorizzare in modo innovativo l'educazione alimentare* ma anche come strumento completo e ricco di potenzialità per risvegliare le competenze sensoriali;
- *Utilizzare la storia e le caratteristiche del Parmigiano Reggiano come opportunità e ponte per collegare le diverse discipline scolastiche* (storia, italiano, scienze, matematica, geografia, immagine, chimica, fisiologia, economia ecc) e svilupparne contenuti specifici;
- *Proporre metodologie di lavoro interattive e coinvolgenti*, che sfruttino tutti i linguaggi favoriti da parte dei bambini e dei ragazzi (ludico, espressivo, musicale, corporeo, ecc);
- *Coinvolgere anche le famiglie*, soprattutto attraverso una sensibilizzazione sui temi dell'educazione alimentare;
- *Implementare e sviluppare la competenza etica* di insegnanti, alunni, genitori affinché possano, effettivamente, essere cittadini – consumatori consapevoli e responsabili e in linea con la campagna europea *Spreco Zero 2016 – 100% Food, alimentare il pianeta* promuovere buone pratiche per la riduzione dello spreco domestico.

PLANNING DELLE ATTIVITA'

Il percorso presenta diverse fasi che ogni insegnante potrà modulare in base alle proprie necessità e alla propria classe. I formatori Creativ, formati con esperti del Consorzio del Parmigiano Reggiano, saranno costantemente a disposizione, in presenza e a distanza, al fine di permettere agli insegnanti di implementare in classe efficaci attività di Educazione Alimentare.

Novembre 2016

MEETING INIZIALE PER INSEGNANTI

Giornata formativa intensiva di presentazione del progetto e del concorso ad esso collegato e consegna del kit didattico

Novembre-dicembre 2016

"L'ALIMENTAZIONE IN GIOCO" (Prima attività): attività ludico-didattica da svolgere in classe sul tema della corretta alimentazione

Gennaio 2017

INCONTRO DI FORMAZIONE IN PRESENZA PER GLI INSEGNANTI per verificare l'avvio del progetto ed impostare attività laboratoriali per attivare i 5 sensi

Gennaio-febbraio 2017

"ALLENIAMO I 5 SENSI" (Seconda attività): laboratori di attività sensoriali da svolgere in classe

Febbraio-maggio 2017

FORMAZIONE A DISTANZA: coaching online di condivisione dell'esperienza, preparazione e progettazione attività didattiche sull'educazione alimentare, che permetterà di riflettere anche sulla sostenibilità ambientale dei consumi, sullo spreco alimentare, la biodiversità e il consumo responsabile

VISITA DIDATTICA **GRATUITA AL CASEIFICIO E ALL'AZIENDA AGRICOLA (attività consigliata!)**

Conoscenza della filiera di produzione del formaggio Parmigiano Reggiano e degustazione finale

DEGUSTAZIONE SENSORIALE (Terza attività): assaggio e degustazione del Parmigiano Reggiano in classe

Fine maggio-primi giugno 2017

CONCLUSIONE DEL PROGETTO e RACCOLTA MATERIALI PER IL CONCORSO

CHIUSURA DEL CONCORSO e PREMIAZIONI

KIT DIDATTICO

Ogni classe partecipante riceverà il kit didattico utile alla realizzazione del percorso formativo proposto. Di seguito il dettaglio dei materiali che saranno distribuiti.

Materiali cartacei che riceverà ogni insegnante partecipante al progetto:

- 1) Guida per insegnanti
- 2) Opuscolo "A tutta forma"
- 3) Opuscolo "Piacere naturale"
- 4) Guida genitori
- 5) "Le sfide della buona alimentazione": tabellone-gioco
- 6) Attività proposte "Utilizziamo i 5 sensi"
- 7) N. 5 Schede sui 5 sensi per avere un feedback delle attività
- 8) Scheda valutazione degustazione ("La mia esperienza sensoriale")

Materiali cartacei che riceverà ogni alunno per l'utilizzo didattico:

- 1) Opuscolo "Piacere naturale" (*può essere tenuto/usato in classe*)
- 2) Opuscolo "A tutta forma" (*può essere tenuto/usato in classe*)
- 3) N. 5 Schede 5 sensi (per ogni ragazzo) per avere un feedback delle attività (*non per infanzia*)
- 4) Scheda valutazione degustazione ("La mia esperienza sensoriale") - (*non per infanzia*)

Materiali cartacei da consegnare alle famiglie:

- 1) Guida genitori
- 2) Opuscolo "Piacere naturale"
- 3) Opuscolo "A tutta forma" (suppletivo a quello dato per i ragazzi)

Kit degustazione che riceverà ogni classe:

- 1) Punta di Parmigiano Reggiano "giovane" (18-22 mesi)
- 2) Punta di Parmigiano Reggiano "stagionato" (28-30 mesi)
- 3) Coltellini, tovagliette, borsa frigo Parmigiano Reggiano
- 4) Istruzioni utili alla conservazione e alla degustazione del prodotto