



CITTÀ DI IMOLA

MEDAGLIA D'ORO AL VALORE MILITARE PER ATTIVITA' PARTIGIANA
SERVIZIO DIRITTO ALLO STUDIO



Noi per la Terra, la Terra per noi

Progetto di educazione alimentare e orientamento ad un consumo consapevole e sostenibile



Anno scolastico 2023/2024

Comune di Imola
Servizio Diritto allo Studio

Via Pirandello, 12
40026 Imola – Bo

dirittostudio@comune.imola.bo.it

serviziscolastici@comune.imola.bo.it

LABORATORI DI CUCINA

- *La frutta per una merenda colorata, fresca e buona ... fai da te*

La frutta è un alimento fondamentale nell'alimentazione di ogni individuo perché contribuisce a soddisfare il fabbisogno di vitamine, sali minerali e fibre, inoltre la sua varietà di colori e la sua funzione antiossidante, la rende fondamentale per il benessere di grandi e piccini.

Gli insegnanti hanno proposto ai bambini e alle bambine di creare degli **spiedini di frutta fresca** mettendo a loro disposizione diversi tipi di frutta di stagione e dando loro l'opportunità di scelta in base alle preferenze di gusto individuale con lo scopo di fare apprezzare maggiormente la frutta e il suo consumo.

I piccoli e le piccole hanno potuto scegliere tra diversi tipi di frutta a loro disposizione componendo lo spiedino, come per loro era maggiormente gradito, evitando la frutta che amavano meno.

Sono state messe a loro disposizione: banane, fragole, kiwi, arance e mele già pronti per comporre lo spiedino, tranne la banana che consentiva anche la sbucciatura, così hanno preparato il loro spiedino per poterne gustarne il sapore e dire le proprie sensazioni.

Si sono divertiti confrontando il loro spiedino con quello degli amici, notando la differenza di colori e dei tagli di frutta.





In alternativa, sempre con l'utilizzo della frutta fresca hanno preparato degli **smoothie** oppure **spremuti delle arance**.

- *Il sale aromatico*



È stato possibile offrire ai bambini e alle bambine anche la possibilità di preparare del **sale aromatizzato alle erbe** che costituisce da sempre un saporito alleato della nostra cucina mediterranea, aiuta sia a ridurre la quantità di sale nel cibo e sia ad aggiungere più gusto e sapore al piatto. Si è data ai bambini l'opportunità di preparare un gustoso condimento a base di sale e aromi del giardino, attraverso un

sapiente dosaggio dei diversi ingredienti necessari. I bambini e le bambine hanno potuto conoscere le erbe aromatiche (**salvia, rosmarino e timo**) conoscendone il nome e la provenienza, in particolare hanno potuto toccarle e annusarle comprendendo ciò che per loro era maggiormente gradito. È stato dato loro del sale marino grosso, le tre erbe aromatiche, poi con l'aiuto degli insegnanti e degli chef, hanno sminuzzato finemente le erbe, aggiunto il sale e pestato il tutto con l'utilizzo di un mortaio, ottenendo un ottimo condimento, ideale per aromatizzare diverse pietanze. Infine hanno preparato un sacchettino da portare a casa con il prodotto



finito per condividere con le proprie famiglie il frutto del loro lavoro. È emerso sempre tanto gradimento ed entusiasmo da parte dei bambini che mostravano curiosità e voglia di apprendimento, emergeva il desiderio di fare attività manuali e che potessero sviluppare tutti i cinque sensi.

Le classi che hanno realizzato il laboratorio sono state 24 in 7 scuole dell'infanzia e 10 in 5 scuole primarie:

Infanzia Pontesanto, Infanzia Carducci, Infanzia Rodari, Infanzia Sante Zennaro, Infanzia comunale di Sesto Imolese, Infanzia comunale Sante Zennaro, Infanzia comunale Campanella, Primaria Pelloni Tabanelli, Primaria Rodari, Primaria Pulicari, Primaria Sante Zennaro, Primaria Cappuccini.

Per un totale di circa **738 bambini/e**.

Nei nidi d'infanzia comunali Piazza Romagna e Nido Primavera si è svolto un laboratorio di cucina realizzato dai cuochi dei nidi e rivolti ai genitori.

Sono state attività pratiche in cui il cuoco o la cuoca del nido ha mostrato ai genitori i vari passaggi di preparazione di alcune ricette, dando consigli sui tempi, ingredienti e strumenti di lavoro.

Le ricette proposte hanno riguardato sempre una pietanza che viene usualmente consumata dai bambini del nido frequentato e ha avuto l'obiettivo di dare nuovi spunti ai genitori sul capire come rendere maggiormente graditi ai bambini alcuni piatti, soprattutto quelli a base di pesce e verdure.

Questo incontro tra famiglia e cuoca/o del nido ha lo scopo di dare l'opportunità ai genitori di poter vedere dove vengono preparati i pasti per i loro piccolini, poter conoscere chi li prepara e poter apprendere i segreti per una cucina che si mantenga gustosa per i bambini ma allo stesso tempo anche sana.



LABORATORI EFFETTUATI DAL CEAS Centro di Educazione alla Sostenibilità del Circondario Imolese

Nell'ambito delle proposte di educazione alimentare per l'anno scolastico 2023/2024, il CEAS Imolese ha effettuato 39 incontri di 2 ore ciascuno con le scuole imolesi, per un totale di circa 870 alunni coinvolti, realizzando cinque diversi percorsi didattici:

- “Occhio, naso e papilla”, un laboratorio ludico e sensoriale alla scoperta di alcuni alimenti, per conoscerli meglio e cercare di superare pregiudizi e diffidenze verso il cibo;
- “Divertendoci, impariamo a mangiar bene”, un’attività che attraverso giochi, storie e filastrocche, insegna regole e abitudini del “mangiar bene”;
- “Una favola a tavola”, un’attività che, attraverso la lettura e l’interpretazione di una storia, fornisce ai bambini lo spunto per riflettere sui propri gusti e sull’importanza delle scelte alimentari;
- “Famiglie a tavola”, un’attività che prende spunto dall’osservazione di immagini delle dispense alimentari di varie famiglie del mondo, per stimolare la riflessione sui diversi cibi e stili alimentari, e sull’impatto ambientale dei prodotti a disposizione;

- “Alimentazione sostenibile: le etichette sotto la lente”, un laboratorio per imparare a saper leggere le etichette dei prodotti alimentari, per capire gli alimenti e scoprirne l’impatto su di noi e sull’ambiente.

Nello specifico, sono state effettuate:

- 14 attività didattiche con le classi delle scuole dell’Infanzia: statale Carducci (1 sezione con il laboratorio “Occhio, naso e papilla”), statale Vespignani (1 sezione con il laboratorio “Una Favola a tavola” e 1 sezione con il laboratorio “Divertendoci, impariamo a mangiar bene”), statale Pulicari (2 sezioni con il laboratorio “Una favola a tavola”), statale Sante Zennaro (2 sezioni con il laboratorio “Divertendoci, impariamo a mangiar bene” e 1 sezione con il laboratorio “Una Favola a tavola”), statale Ponticelli (1 sezione con il laboratorio “Divertendoci, impariamo a mangiar bene”), comunale Gasparetto (1 sezione con il laboratorio “Una Favola a tavola”), paritaria Giardino d’Infanzia (2 sezioni con il laboratorio “Una Favola a tavola”), paritaria Santa Caterina (1 sezione con il laboratorio “Occhio, naso e papilla”), paritaria Santo Spirito (1 sezione con il laboratorio “Occhio, naso e papilla”);
- 11 attività didattiche con le classi delle scuole Primarie: Sesto Imolese (1 classe con il laboratorio “Famiglie a tavola”), Marconi (1 classe con il laboratorio “Una favola a tavola”), Carducci (2 classi con il laboratorio “Occhio, naso e papilla”), Quinto Casadio (1 classe con il laboratorio “Una favola a tavola”), Rodari (1 classe con il laboratorio “Famiglie a tavola”), Rubri (3 classi con il laboratorio “Occhio, naso e papilla”), Bianca Bizzi (2 classi con il laboratorio “Alimentazione sostenibili: le etichette sotto la lente”);
- 14 attività didattiche con le classi delle scuole Secondarie di primo grado: Innocenzo da Imola (2 classi con il laboratorio “Alimentazione sostenibile: le etichette sotto la lente”), Valsalva (6 classi con il laboratorio “Famiglie a tavola”), L. Orsini (6 classi con il laboratorio “Famiglie a tavola”).



Comune di Imola

www.comune.imola.bo.it/scuola-formazione

