



L'esperienza del progetto “La Tavola sul Banco” nelle Scuole

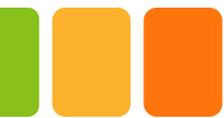
Paolo Antoniazzi – eupolis studio associato





Premessa

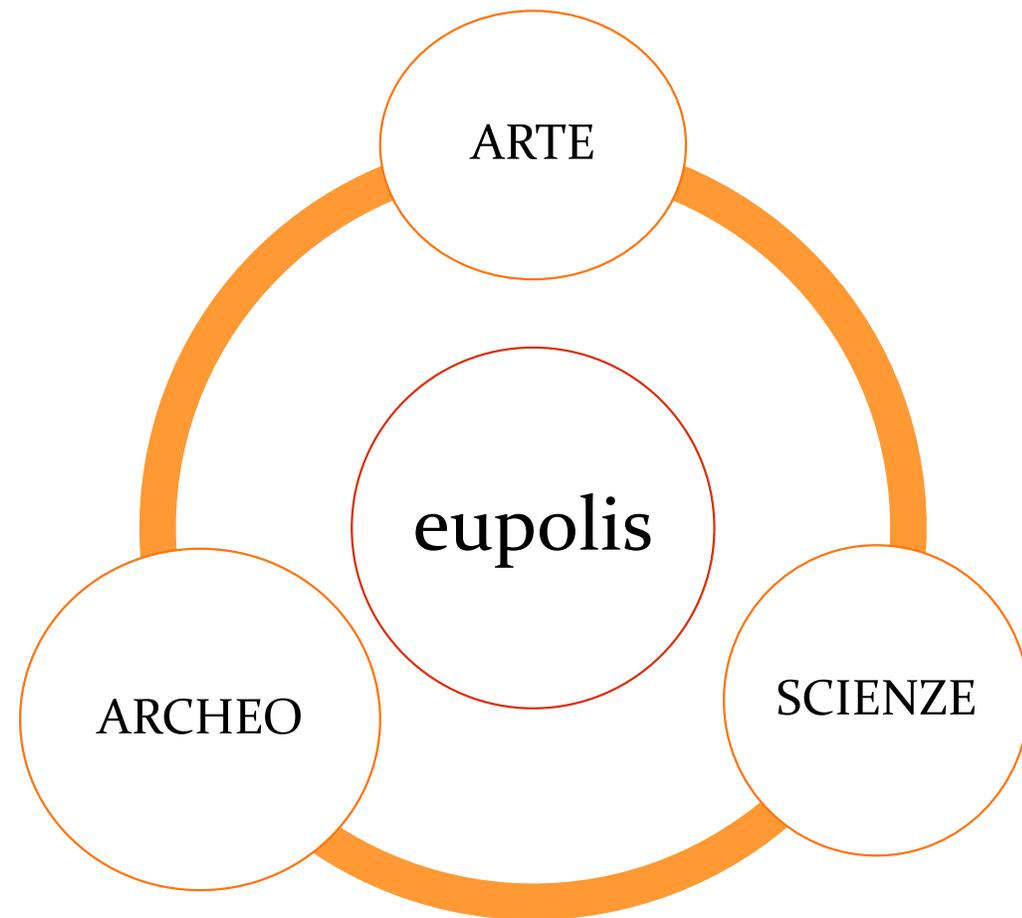
- Il progetto **La Tavola sul Banco – mangiando s’impara** si è svolto nell’A.S. 2022-23
- Rivolto a scuole primarie e enti eroganti il servizio mensa di tutto il Veneto
- Si è svolto nell’ambito del Programma delle attività “I prodotti biologici nelle mense scolastiche del Veneto” di Regione Veneto con Veneto Agricoltura



eupolis studio associato

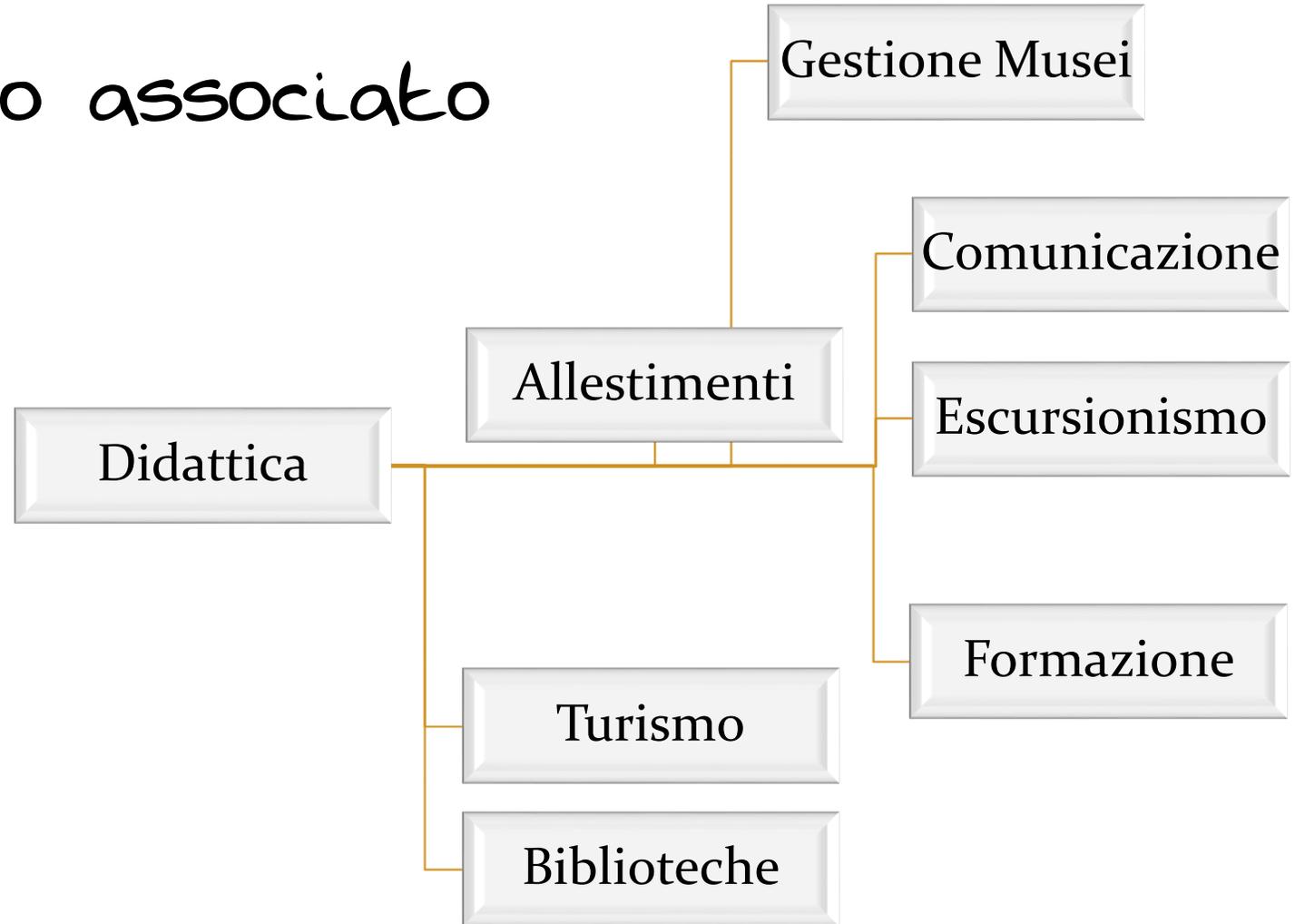
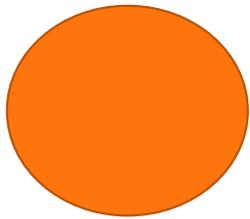
Rete di professionisti con competenze nella **comunicazione** e nella **didattica**

Attraverso una metodologia comune, basata sull'**osservazione** e la **sperimentazione**, realizziamo attività didattico-operative che favoriscono, con un approccio scientifico, la conoscenza diretta di diversi temi.





eupolis studio associato



La tavola sul banco: i contenuti

- la sostenibilità alimentare
- la produzione biologica
- la sicurezza alimentare,
- il rispetto del cibo
- i rapporti tra prodotti biologici e territorio





La tavola sul banco: i soggetti coinvolti

- Gli studenti delle scuole primarie
- I loro genitori
- Le stazioni appaltanti e i soggetti eroganti il servizio di mensa scolastica



La tavola sul banco: studenti e genitori

- Il ruolo dei genitori: come incidere sul cambiamento di comportamento del consumo alimentare,
- Il rapporto mensa – territorio: come il consumo di prodotti biologici orienta le realtà produttive sul territorio,
- I benefici sulla salute di un'alimentazione biologica,
- Biologico e impronta ecologica: quali ricadute sul territorio e l'ambiente a livello locale e globale di un consumo biologico.

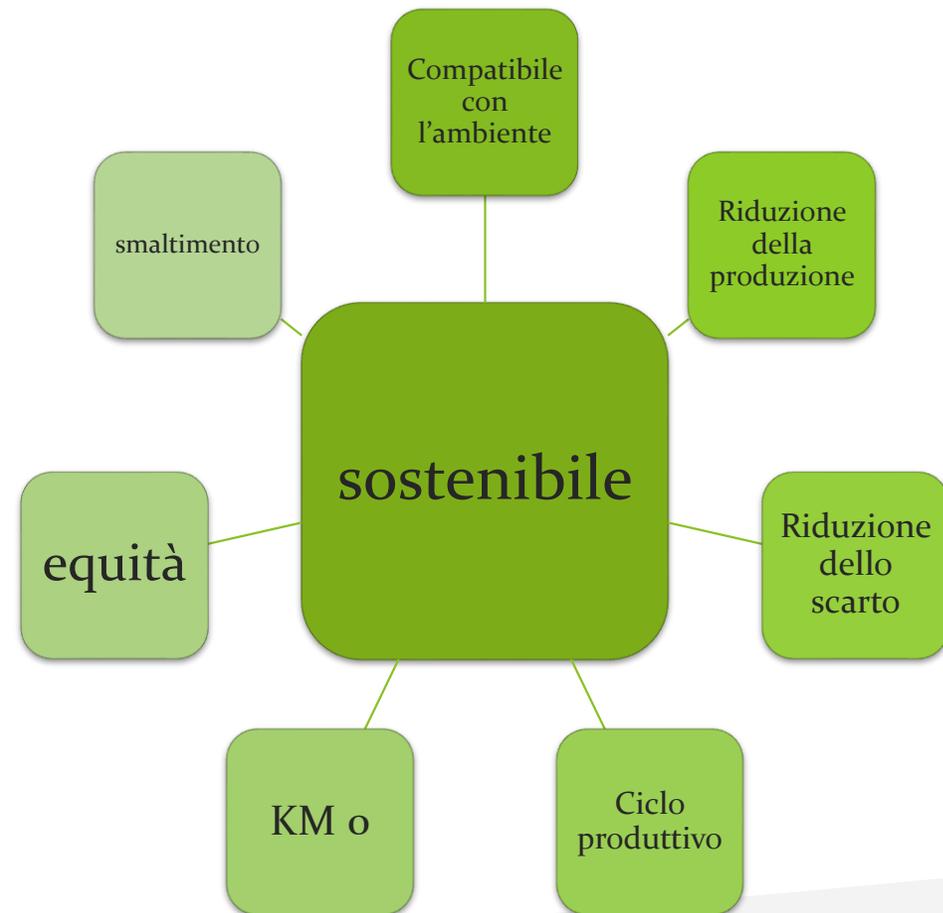


La tavola sul banco: enti appaltanti

- Promozione del consumo di prodotti biologici e sostenibili per l'ambiente nell'ambito di refezione scolastica,
- Incentivazione all'utilizzo consapevole delle risorse alimentari,
- Riduzione dello spreco nelle mense.

La tavola sul banco: le parole chiave

Biologico





La tavola sul banco: le azioni

Azioni dirette

- 76 interventi didattici in aula
- 60 h di formazione con enti appaltanti

Azioni indirette

- Realizzazione di 6 cartoline interattive sui temi del progetto
- Libretto guida per gli insegnanti
- Video per bambini e ragazzi
- Video riassuntivo per gli amministratori
- Video riassuntivo del progetto
- Gestione social

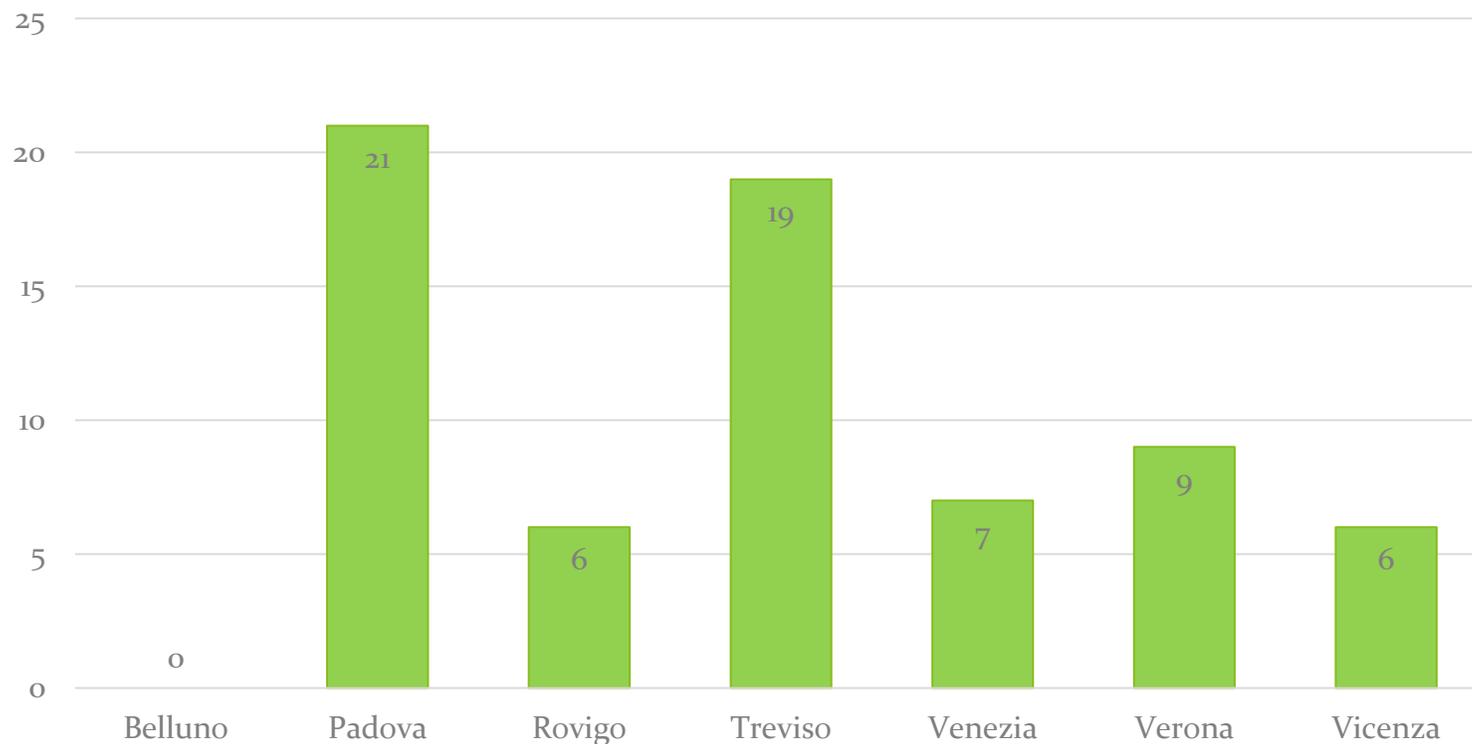
Alcuni numeri

- **1383** studenti e genitori coinvolti direttamente
- **101** enti amministrativi partecipanti
- **154** classi richiedenti
- **500** libretti insegnanti
- **30.000** cartoline stampate e distribuite.



Alcuni numeri:

Attività didattiche svolte



Classe

Attività

I

1

II

2

III

5

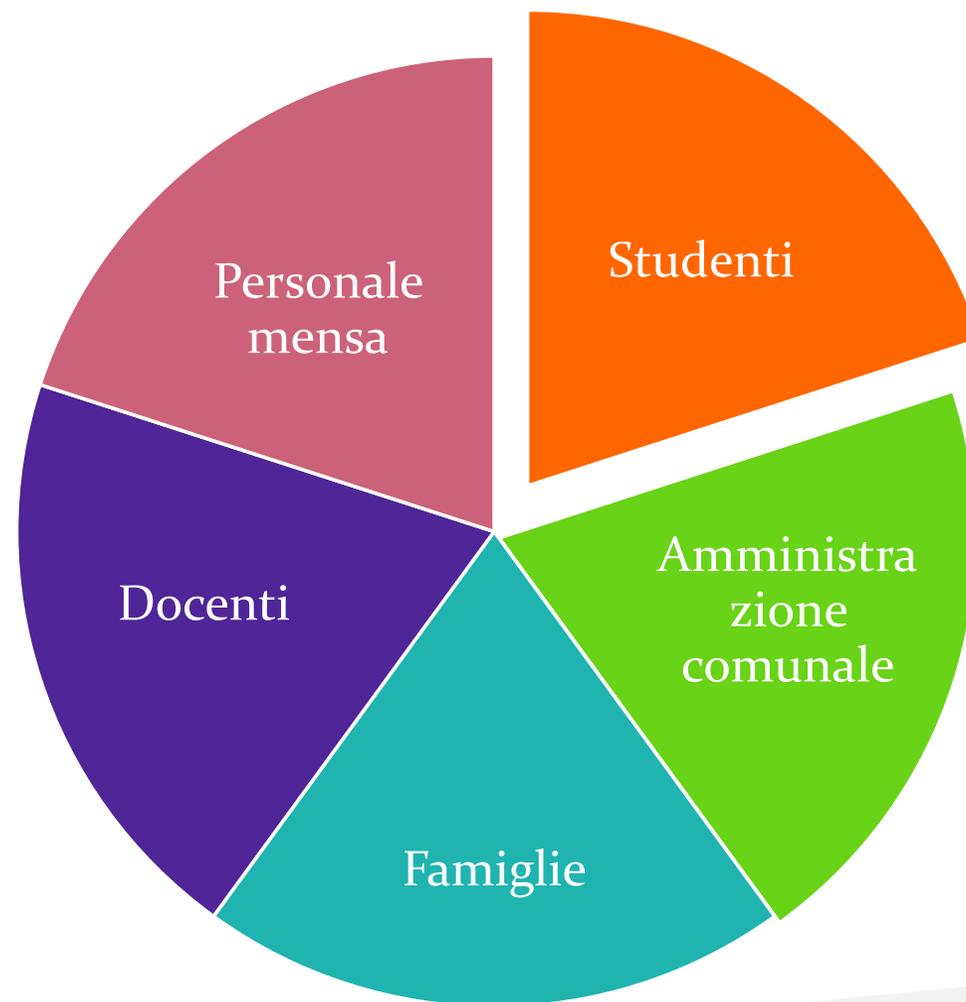
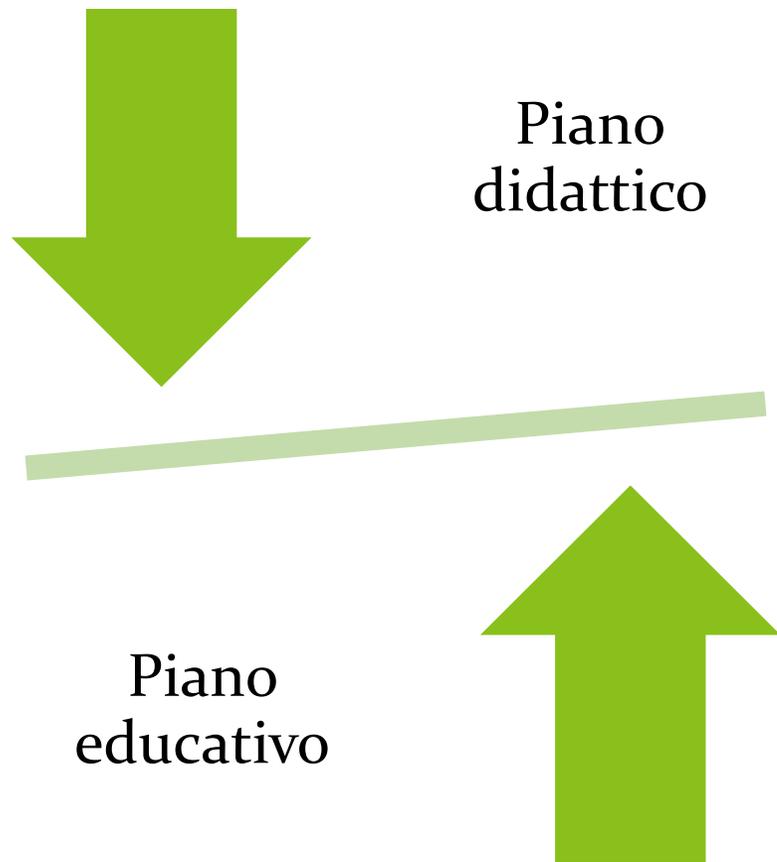
IV

31

V

29

 Alcune scelte



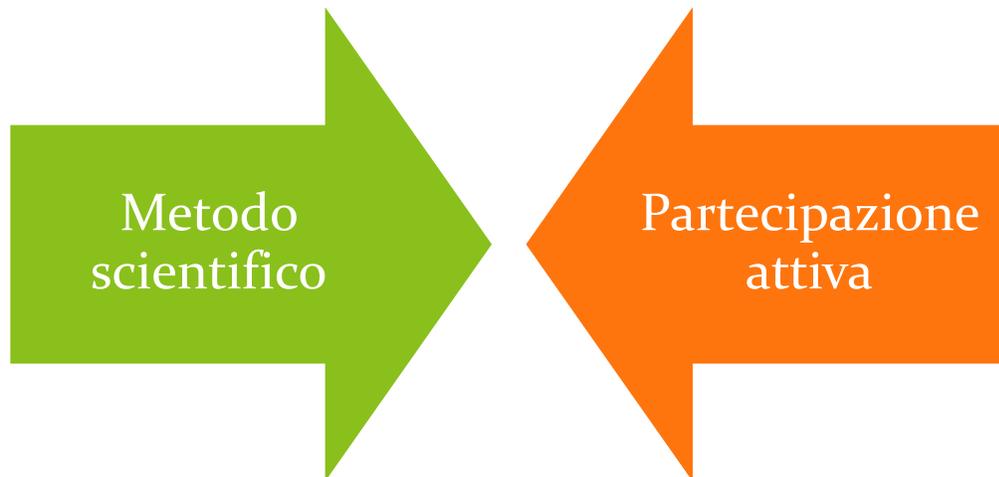


Riferimenti alle Indicazioni Nazionali per il curricolo

- Preferenza per le attività laboratoriali
- Preferenza per le classi IV e V
- Il cibo legato alla conoscenza del corpo umano e all'educazione alla salute
- La conoscenza dei sistemi di produzione animale e vegetale

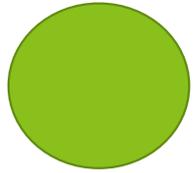
Il metodo applicato

Il laboratorio favorisce l'operatività e allo stesso tempo il dialogo e la riflessione su quello che si fa.

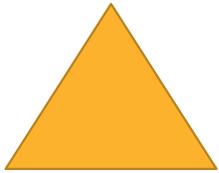




Il metodo applicato



Libero pasticciamento: lavoro libero e non guidato, attenzione ai materiali, stupore e meraviglia



Lavoro multiprogrammato: indicazioni chiare e precise, autonomia con propri interessi e limiti

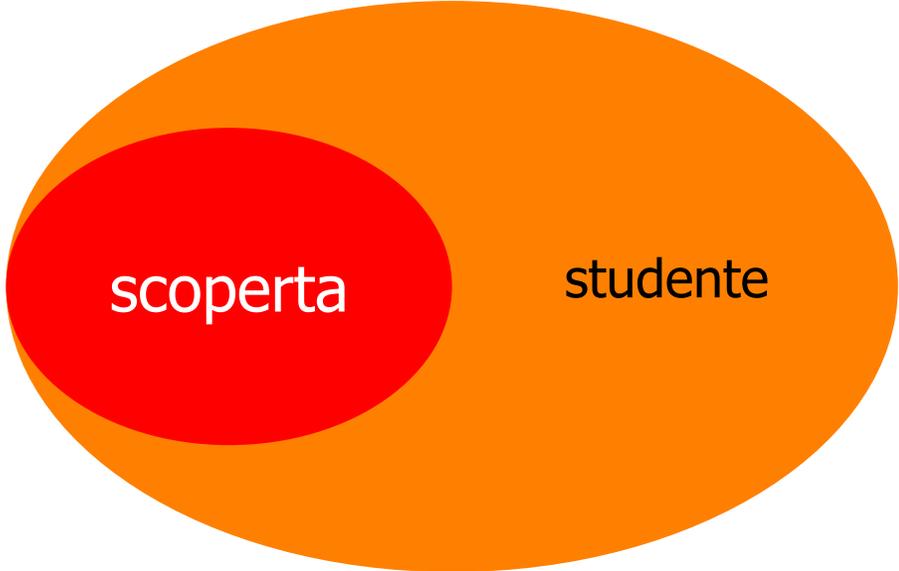


Dibattito: dal percettivo concreto al concettuale astratto

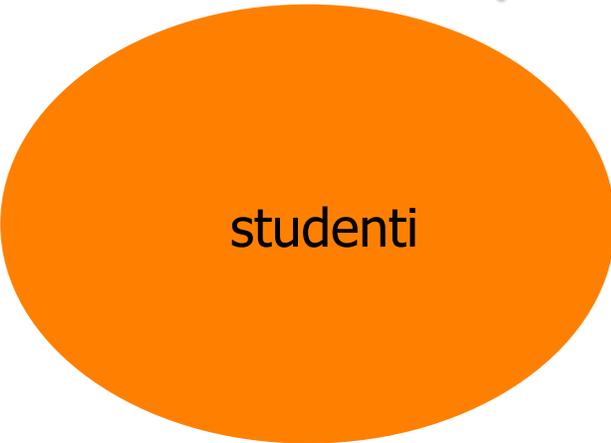


Il metodo applicato

operatore



VS





Le professionalità coinvolte:

tecnologo alimentare

nutrizionista

agronomo

naturalista

content creator

grafico

video maker



Le proposte didattiche:

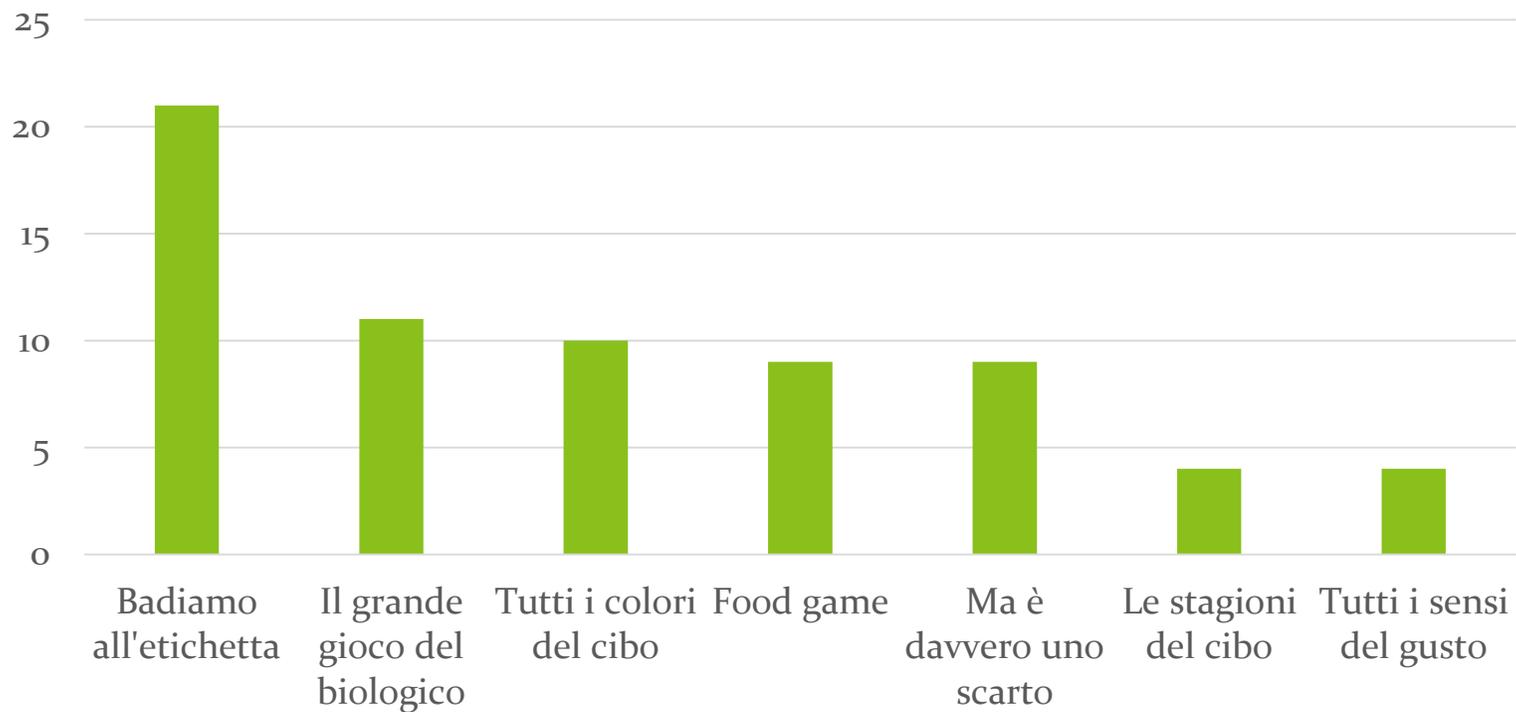
- Badiamo all'etichetta
- Tutti i sensi del gusto
- Ma è davvero uno scarto?
- Tutti i colori del cibo
- Food game
- Le stagioni del cibo
- Il grande gioco del biologico





Le richieste:

Attività richieste





Organizzazione delle attività:

- Gestione delle richieste e calendarizzazione
- Confronto con i docenti rispetto agli obiettivi
- Svolgimento del laboratorio didattico
- Feedback e gradimento

Il libretto operativo per gli insegnanti



5 Ora stappo il naso ma continuo a masticare

6 Lascio un segno sulla lingua disegnata nei punti dove il gusto era più intenso

7 Confronto i miei dati con quelli dei compagni

COSA È CAMBIATO NELLA PERCEZIONE DEL SAPORE QUANDO HAI LIBERATO IL NASO?

IL GUSTO PRINCIPALE ERA PERCEPIBILE IN UN PRECISO PUNTO DELLA LINGUA O IN MANIERA DIFFUSA?

NB Che differenza c'è tra gusto e sapore?

Il gusto è un senso, che si attiva con l'interazione delle componenti chimiche di un alimento con i recettori gustativi e distinguiamo 5 gusti principali. Questi, contrariamente a quello che si pensava un tempo, sono percepiti in modo uniforme su tutta la lingua.

I sapori sono esperienze sensoriali, derivate dalla combinazione di gusto, olfatto, vista, udito e tatto. I sapori sono soggettivi a differenza dei gusti e pertanto ne esistono una innumerevole varietà.

COMPETENZE RAGGIUNTE

Raccolta ed elaborazione di dati

La capacità di raccogliere dati utilizzando strumenti e tecniche appropriate, organizzarli e rappresentarli graficamente, interpretarli e trarre conclusioni.

RACCOLTA

Conta quanti semi produce ogni pianta: è un numero costante?

TRASFORMAZIONE

Prova a macinare i semi adattando la pietra come nel Neolitico!

ATTIVITÀ

Setacciando la farina, quali parti si perdono? Prova a osservare le differenze tra la farina prodotta da te e la farina 00

Forma-funzione

Quale forma dovrebbe avere il becco di un uccello per riuscire a mangiare facilmente questi semi? Perché?

Agricoltura e produttività

Quanto farina sei riuscito a produrre? Quanto terreno è necessario per produrre un chilo di farina? E per dare un panino a ogni bambino della classe ogni giorno?

Aspetti culturali: quali sono gli strumenti per la panificazione nelle diverse culture e alle diverse latitudini?

Ecco alcuni suggerimenti di cosa puoi seminare e quando farlo:

	QUANDO SEMINO	QUANDO RACCOLGO
MAIS	apr-mag	ago-nov
ORZO	ott-nov	mag-giu
FRUMENTO	gen-feb	mag-giu
FARRO	ott-nov	giu-lug

COMPETENZE RAGGIUNTE

Individuazione di somiglianze e differenze, misurazioni, relazione spazio-temporali.

Le cartoline didattiche



REGIONE del VENETO VENETO ASSOCIAZIONE LA TAVOLA SUL BANCHE eupolis

Frutta e ortaggi sono così tanti e così diversi che solo un vero intenditore li ha provati tutti. Prova anche tu a collezionare ogni forma e colore!

Colori / Forme	Tondeggianti	Ovale/allungato	Affusolato	Piano / a foglia
Rosso				
Giallo				
Verde				

Prova a raggiungere merenda: il

Prova a scoprire nuovi ortaggi e a completare la tabella, ma ricorda che non c'è fretta, alcuni vegetali è meglio mangiarli di stagione!

Nell'immagine front c'entra Hc

Con un adulto, guarda nella tua merenda o negli ingredienti utilizzati per farla da che stabilimento proviene e prova a calcolare con un navigatore online quanto ci vorrebbe ad arrivarci a piedi o in bici. Probabilmente, un sacco di tempo!

Conoscere frutta e verdura di stagione ti permette di mangiare meglio e inquinare di meno, c'è solo da guadagnarci!

I video





Possibili sviluppi futuri

- Possibile estensione alle scuole secondarie di primo grado
- Creazione di strumenti didattici e modelli di attività
- Realizzazione delle attività direttamente nella mensa
- Possibilità di svolgere un lavoro integrato tra le classi e nel tempo

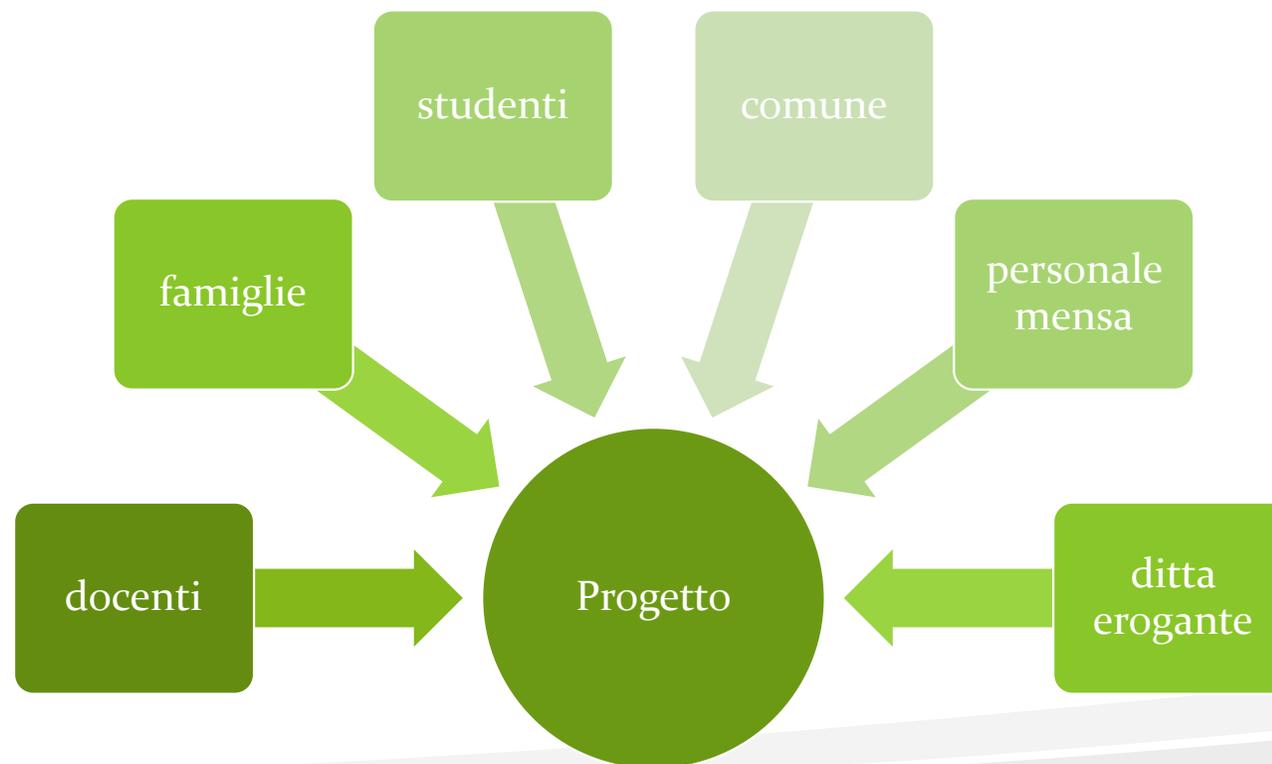


Alcuni suggerimenti

Note prima di attivare progetti con le scuole

Soggetti coinvolti

- È indispensabile l'azione coordinata tra i vari soggetti coinvolti





Docenti

- Agganciare i docenti veramente motivati
- Avere una proposta che si possa inserire nella normale programmazione didattica
- Avere una proposta varia
- Le proposte didattiche devono essere adattabili alle esigenze specifiche e alle diverse età
- Seguire le Indicazioni Nazionali per il Curricolo e i Programmi d'Istituto
- Partire dai bisogni dei docenti

Genitori



- Individuare spazi disponibili in orari utili
- Individuare soluzioni comunicative alternative
- Premiare la presenza
- Offrire occasioni di scambio tra genitori



Grazie per l'attenzione!



Paolo Antoniazzi

t 347 9820337

m paolo.antoniazzi@eupolis.info

Eupolis studio associato

info@eupolis.info

www.eupolis.info

www.eupolis.info

eupolis studio associato
osservare • sperimentare • conoscere