L’istituto Comprensivo “Tomasi di Lampedusa” informa che sono stati portati a conclusione i Moduli PON di EDUCAZIONE ALIMENTARE, CIBO E TERRITORIO “Bontà dell’Etna” ed “Etna Goodness” (n°3340 del 23/03/2017 autorizzati e finanziati dal FSE Competenze di Cittadinanza Globale).

Le attività hanno avuto inizio con delle prove pratiche d’ingresso per verificare le conoscenze e le abilità dei corsisti.

Si riporta, di seguito, il percorso (corredato da materiale fotografico) svolto in orario extrascolastico.

La predisposizione del percorso modulare considera:

**Motivazioni** - Conoscere le tradizioni culturali dell’area etnea valorizzandone le diversità attraverso l’alimentazione, cogliendone la stagionalità e il profumo delle tipiche erbe aromatiche, e dando vita a scenari (anche in lingua inglese) che includono gli ingredienti, le sagre a tema, le usanze folkloristiche.

**Obiettivi** - Valorizzare i prodotti agroalimentari locali e specialità marinare, rispettando la stagionalità degli stessi.

**Contenuti** – A titolo semplificativo, nel Modulo ETNA GOODNESS si fa riferimento alle seguenti lezioni:

1 - Accoglienza e presentazione del Progetto. Gli alunni hanno mostrato subito entusiasmo e curiosità verso la proposta di un percorso apprenditivo con modalità innovative, attraverso il gioco e le esperienze concrete: dai cenni della formazione vulcanica più alta d’Europa ai miti e leggende che la circondano, dalla lunga elencazione di ricette e prodotti tipici alla riproduzione con ingredienti appropriati (Risotto al nero di seppia, a forma piramidale con decorazioni per simulare neve e colata lavica).

2 - Fogli bianchi, pastelli e pennarelli, forbici e colla, sabbia, gusci di telline, macchina per la pasta, farina, sale, gusci di telline, pomodoro, prezzemolo: sono gli ingredienti alimentari e i materiali messi a disposizione per simulare tutti i passaggi della preparazione.

Si scopriranno gli ingredienti e le dosi per preparare una ricetta che rappresenti gli “Spaghetti con le telline”, sia in italiano che in inglese.

Sono stati manipolati materiali caratteristici del contesto ambientale marino: gusci delle telline forati e non, conchiglie, sassi, sabbia.

Con la pasta di sale si e’ simulata la realizzazione della ricetta.

Viene distribuita fotocopia con la ricetta in inglese e una scheda riepilogativa dei vocaboli presenti nella stessa; quest’ultima sarà utile per rappresentare un gioco finalizzato ad una più immediata memorizzazione degli ingredienti, dei verbi e frasi specifiche presenti nelle ricette .

L'attività laboratoriale prende in considerazione la possibilità di fotografare la simulazione della ricetta, senza consumazione.

3 – Sui piani di lavoro dell’aula laboratorio, per la lezione e spiegazione del modulo, si dispongono gli ingredienti alimentari: riso, ragù, farina, pangrattato.

Si scopriranno gli ingredienti, la ricetta e le dosi per preparare gli ARANCINI, sia in italiano che in inglese.

Verrà distribuita fotocopia con la ricetta in inglese e una scheda riepilogativa dei vocaboli presenti nella stessa; quest’ultima sarà utile per rappresentare un gioco finalizzato ad una più immediata memorizzazione degli ingredienti, dei verbi e frasi specifiche presenti nelle ricette. L'attività laboratoriale prende in considerazione la possibilità di fotografare la simulazione della ricetta, senza consumazione.

I gruppi si alterneranno nel modellare e decorare la ricetta come in una “catena di montaggio”.

4 - Conoscere le tradizioni gastronomiche del territorio etneo: il Pistacchio.

Visita guidata presso pistacchieti e aziende di prodotti al pistacchio, con degustazione.

Oltre al sopralluogo in industrie per la lavorazione del pistacchio che testimoniano le attività artigianali alimentari etnee per la produzione e conservazione, si è poi effettuato un sentiero alla scoperta della Grotta della Neve, utilizzata anticamente per conservare la neve utile per la preparazione delle granite e dei sorbetti venduti nei tipici chioschi catanesi.

5 - Conoscere le tradizioni gastronomiche del territorio etneo: i dolci tipici

Attività laboratoriale tematica: I Cannoli di Ricotta alla Catanese. Dopo aver visto e commentato alcune immagini e video sulla storia, sugli ingredienti e sulla preparazione, abbiamo messo a disposizione dei bambini scorze già pronte e ricotta e abbiamo lasciato che ognuno utilizzasse gli ingredienti per produrre i cannoli. Tutti hanno partecipato con entusiasmo a questa esperienza confermando quanto l’esperienza della preparazione sia un'attività tra le più gradite ed emotivamente coinvolgente per i bambini. E' stato bello vedere, anche, che l'attività si è svolta in un clima di reciproca curiosità e rispetto dell'altro.

6 - Le realtà produttive: Miele &C. L’attenzione del partecipante è rivolta alla tipica prima colazione (brioches, miele...) e alla scoperta delle realtà produttrici locali, anche sotto l'ottica della valorizzazione e promozione a livello internazionale. Grazie alla visita guidata presso una realtà produttrice locale appositamente predisposta per attività educative e informative alle scolaresche e nell’ottica della valorizzazione dei prodotti, l’attenzione del piccolo partecipante sarà rivolta alla lavorazione del miele del territorio etneo e ai prodotti che utilizzano il miele come ingrediente.

7 - Attività laboratoriale per la realizzazione, come prodotto finale, delle Crispelle di Riso (anche con foto elaborate con grafica digitale). Si scopriranno gli ingredienti, la ricetta e le dosi, sia in italiano che in inglese. Inoltre, è stato consegnato un questionario a risposte multiple con riferimento ai verbi e frasi specifiche presenti nelle ricette.

Anche il modulo LE BONTA’ DELL’AREA ETNEA, proposto ai più piccoli delle classi seconde e terze, ha ricalcato le stesse modalità d’apprendimento laboratoriale, con il focus su scenari simulati che includono la provenienza degli ingredienti, le tradizionali sagre a tema, le usanze folkloristiche e i segni della devozione popolare etnea, sulla stagionalità e il profumo caratteristico dei prodotti e delle ricette (non trascurando l’importanza della degustazione).

L’ampia panoramica delle tradizioni gastronomiche etnee sono state presentate grazie ad un testo di riferimento (*“I Sapori di un Viaggio”),* all’uso del materiale multimediale (tablet portatili, LIM) e alle esperienze concrete per preparare e confezionare le ricette del Risotto al Nero di Seppia, della Pasta con le Telline, degli Arancini, dei Cannoli alla Catanese, delle Crispelle di Riso ed altro ancora (granita siciliana, brioches, crema al pistacchio...).

La presenza di qualche bambino particolarmente coinvolgente è stata volano per creare un’atmosfera allegra e propositiva anche nei confronti di chi ha presentato incertezze nella manualità, ed essere così spronati a fare meglio.

La realizzazione dei suddetti Moduli, portando a conoscenza la filiera alimentare locale famosa nel mondo, ha costituito un’occasione di arricchimento esperenziale e di miglioramento delle situazioni di apprendimento dei soggetti coinvolti.

Con questo percorso formativo la Scuola ha offerto occasioni di utilizzo della Didattica Laboratoriale fondata sul *saper fare*, migliorando trasversalmente i risultati cognitivi e relazionali.

Gli alunni hanno partecipato con grande entusiasmo, l’interesse e l’impegno sono stati sempre costanti, gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti e i risultati conseguiti (in base anche alle opinioni e considerazioni delle famiglie) possono considerarsi più che soddisfacenti.