

**OGGETTO: Approvazione progetto di Comunicazione ed Educazione Alimentare
"Sapere i Sapori" anno scolastico 2003/2004**

LA GIUNTA REGIONALE

SU PROPOSTA del Direttore al Dipartimento Economico e Occupazionale;

VISTA la Legge regionale 18 febbraio 2002, n.6 e successive modificazioni "Disciplina del sistema organizzativo della Giunta e del Consiglio e disposizioni relative alla Dirigenza ed al Personale";

VISTO il Regolamento di organizzazione degli uffici e dei servizi della Giunta regionale n.1 del 6 settembre 2002";

VISTA la Legge Regionale 12 dicembre 1987 n.56 "Disciplina dei Servizi di Sviluppo Agricolo" e le successive modifiche e/o integrazioni (L.R. 13/89, L.R. 25/90, L.R. 49/92, L.R. 15/97, L.R. 12/2000);

VISTA la D.G.R. n. 1715 del 16.11.2001 concernente: "Legge 23 dicembre 1999, n. 499 approvazione programma interregionale 2001/2003" con la quale si approva, tra l'altro, il Programma interregionale di Comunicazione ed Educazione Alimentare;

CONSIDERATO che il Dipartimento Economico e Occupazionale intende proseguire le attività legate al Progetto regionale di Comunicazione ed Educazione Alimentare denominato "Sapere i Sapori" per l'anno scolastico 2003/2004;

CONSIDERATO che non si è reso necessario apportare modifiche ed integrazioni al progetto di cui sopra, allegato alla presente deliberazione e di essa facente parte integrante; (all. 1)

CONSIDERATO che a gli impegni di spesa relativi alle attività legate al progetto "Sapere i Sapori" provvede con proprie determinazioni il Direttore del Dipartimento Economico e Occupazionale attingendo le risorse all'uopo destinate dai cap. B14110 e B12106 ;

VISTA la L.R. 13.06.2003, n. 15 concernente: " Modifiche alla L.R. 10.01.1995, n. 2, concernente "Istituzione dell'Agencia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio (ARSIAL)";

CONSIDERATO che ai sensi dell'art.1, comma 3, l'Agencia ente di diritto pubblico strumentale della Regione "esercita la propria competenza nell'ambito degli indirizzi politico-programmatori e delle direttive della Giunta Regionale", ed è dotato, nei limiti stabiliti dalla L.R. 15/2003, di autonomia amministrativa, patrimoniale, contabile e finanziaria;

VISTO in particolare l'art 2, comma 3, lettera d), della suddetta legge in base al quale la Regione può affidare all'Agenzia ulteriori incarichi nell'ambito della programmazione regionale da questa previsti;

ATTESO che per l'esecuzione del progetto "Sapere i Sapori", la Regione ritiene opportuno avvalersi dell'ente strumentale ARSIAL il quale darà attuazione a quanto indicato nel progetto sopraindicato con la diretta supervisione e secondo le modalità attuative fissate dal Direttore del Dipartimento Economico e Occupazionale; al quale compete altresì il coordinamento delle attività del progetto, fermo restando che, rimane facoltà del Dipartimento impartire all'Agenzia indicazioni anche di ordine tecnico che riterrà necessarie ed opportune per il raggiungimento delle finalità del progetto e per adeguare l'attività a nuove e particolari esigenze che si manifestassero;

RITENUTO pertanto necessario impartire all'ARSIAL le seguenti direttive concernenti:

- le finalità delle azioni, i tempi e le modalità di svolgimento, gli strumenti di verifica, come meglio specificati nel progetto (Allegato 1) parte integrante della presente deliberazione;
- le modalità di trasferimento delle risorse economiche destinate all'Agenzia per la realizzazione delle attività del progetto, le dotazioni finanziarie occorrenti e le forme di rendicontazione da parte dell'ARSIAL delle spese sostenute, che saranno specificati con provvedimento dipartimentale;

DELIBERA

All'unanimità e per quanto in premessa

- di **approvare** il progetto "Sapere i Sapori" per l'anno scolastico 2003/2004 allegato alla presente deliberazione e di essa facente parte integrante; (all. 1)
- di **affidare** l'esecuzione del progetto "Sapere i Sapori", all'Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio (ARSIAL), ente strumentale della Regione, il quale darà attuazione a quanto indicato nel progetto in argomento dietro diretta supervisione e secondo le modalità attuative fissate dal Direttore del Dipartimento Economico e Occupazionale, al quale compete, comunque, il coordinamento delle attività;
- di **impartire** all'ARSIAL le seguenti direttive concernenti:
 - a) le finalità delle azioni, i tempi e le modalità di svolgimento, gli strumenti di verifica, come meglio specificati nel progetto (Allegato 1) parte integrante della presente deliberazione;
 - b) le modalità di trasferimento delle risorse economiche destinate all'Agenzia per la realizzazione delle attività del progetto, le dotazioni finanziarie occorrenti e le forme di rendicontazione da parte dell'ARSIAL delle spese sostenute che saranno specificati con provvedimento dipartimentale;
- di **dare mandato** al Direttore del Dipartimento Economico e Occupazionale di provvedere con propria determinazione agli impegni di spesa attingendo le risorse all'uso destinate dai cap. B14110 e B12106.

IL PRESIDENTE: F.to Francesco STORACE
 IL SEGRETARIO: F.to Tommaso Nardini

6 OTT. 2003

Att. delib n 999/03

SAPERE I SAPORI

PROGETTO
DI COMUNICAZIONE ED
EDUCAZIONE ALIMENTARE
PER LE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE

REGIONE LAZIO

Il presente documento è composto di n. 60 pagine



Dirigente dell'Area A
Dr. Sandro SALVADORI

DIREZIONE
REGIONALE AGRICOLTURA

ASSESSORE ALL'AGRICOLTURA
Antonello Iannarilli

SOMMARIO

PREMESSA

Se cinque anni vi sembrano pochi
Imparare, conoscere, trasformare
Tendenze nei consumi
L'alimentazione oggi: quali scenari?
La sicurezza alimentare
Biotecnologie sì, biotecnologie no
La produzione agro-alimentare: un patrimonio da tutelare
Nuove forme di turismo

ALLEG. alla DELIB. N. 959

DEL 3 OTT 2003

PRESENTAZIONE

L'educazione alimentare e la scuola
Quale educazione alimentare?
Interistituzionalità, rapporto generazionale, visibilità
I percorsi formativi
Le "Fattorie didattiche"
Documentazione

FINALITA' DEL PROGETTO

DESTINATARI DEL PROGETTO

SCUOLE COINVOLTE - Criteri di scelta

FORMAZIONE DEGLI ADULTI

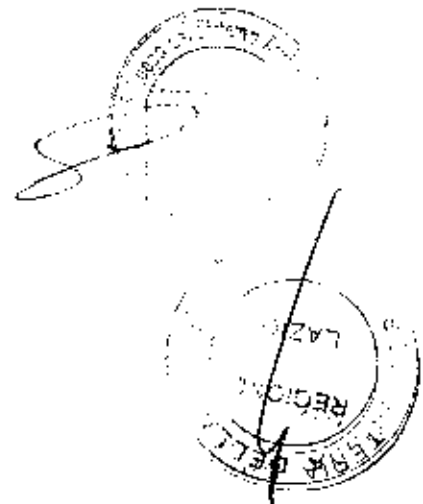
METODOLOGIA

PERCORSI FORMATIVI

Cibo ed emozioni
Percorso storico
Laboratorio scientifico in classe
Dieta mediterranea
Prodotti tipici
Noi e gli altri
Etichetta, pubblicità, consumi
Sicuri a tavola
Dal convenzionale al biologico
Il vino e i giovani

ASSISTENZA AL PROGETTO

BIBLIOGRAFIA



PREMESSA

L'Assessorato allo Sviluppo del Sistema Agricolo e del Mondo Rurale della Regione Lazio intende riproporre alle scuole dell'obbligo e alle scuole superiori, per l'anno scolastico 2003/2004 il progetto di comunicazione ed educazione alimentare "Sapere i sapori", nell'ambito della Campagna triennale "Comunicazione ed educazione alimentare" del Ministero delle Politiche Agricole.

Finalità ultima del Progetto è quella di avviare i ragazzi a una corretta ed equilibrata alimentazione e, dunque, a una sempre maggiore conoscenza dell'ambiente, con particolare riferimento a quello agricolo, produttore delle risorse alimentari.

Se cinque anni vi sembrano pochi

Dal 1998, il Progetto ha fatto molta strada, arrivando a coinvolgere 420 scuole dell'obbligo e superiori nell'intera Regione. Dopo cinque anni sono stati raggiunti due obiettivi:

- 1) ri-organizzare le numerose proposte di educazione alimentare già realizzate negli anni, per rispondere alle nuove esigenze emerse;
- 2) presentare agli insegnanti e alle scuole un **progetto organico e "globale"** di attività nell'ambito del consumo consapevole.

L'intento è stato approfondire il dialogo con gli insegnanti e con la scuola, avviata a un profondo e ampio processo di rinnovamento. L'**autonomia**, infatti, sottolinea il ruolo sempre più centrale e progettuale della scuola nel **territorio**.

Imparare, conoscere, trasformare

Un altro obiettivo del Progetto, oltre a realizzare interventi di sensibilizzazione e formazione nelle giovani generazioni, è che l'acquisizione di nuove **consapevolezze e competenze** sia orientata al loro **uso sociale** e finalizzata alla promozione di **comportamenti responsabili**. Un esempio: i ragazzi potranno utilizzare le competenze acquisite per sensibilizzare altre persone, realizzando una mostra, uno spot o una campagna informativa, ma anche creando azioni di trasformazione; realizzare un censimento dei prodotti tipici del territorio o un orto biologico a scuola, proporsi come fornitori per altri alunni della scuola o di scuole viciniori, realizzare strumenti di informazione volti a divulgare le informazioni e le conoscenze apprese nel Progetto.

Tendenze nei consumi

L'OMS ha richiamato, negli ultimi anni, tutte le nazioni per un maggiore impegno nel settore dell'educazione e della prevenzione nutrizionale. Certamente, il benessere psicofisico e lo stato di salute dipendono da caratteristiche genetiche e da condizioni ambientali, ma anche da abitudini e stili di vita. È, dunque, a scuola che si possono offrire ad alunni e famiglie quelle informazioni essenziali per effettuare **scelte alimentari consapevoli**, nel rispetto delle **tradizioni culturali e gastronomiche** e del piacere che l'atto alimentare deve sempre avere.

La **globalizzazione** e l'agricoltura intensiva tendono a far scomparire molte specie animali e vegetali, impoverendo la ricchezza dell'agricoltura e della gastronomia e omologando i gusti. Ma la **biodiversità** è una ricchezza e va protetta, non solo dai gastronomi del cosiddetto "slow food". I consumatori, dal canto loro, devono

cercare i prodotti secondo la **stagionalità** e ricercare garanzie di **qualità** e di **marchio**. Anche i giovani studenti, nell'ottica della cultura della qualità, saranno guidati a comprendere che, per avere prodotti più sani e garantiti, attualmente è necessario pagarli di più di quelli ad ampia diffusione. Infatti, fino a quando l'agricoltura di qualità non aumenterà la sua diffusione, costerà di più e non sarà competitiva, nei prezzi, con l'agricoltura che usa molti prodotti chimici.

L'alimentazione oggi:
quali scenari

E' possibile, oggi, un'alimentazione sana, ricca sul piano organolettico e nutritivo, che soddisfi però i nuovi bisogni della sanità, integralità e qualità dei prodotti agro-alimentari?

La domanda generalizzata di **qualità** da parte dei **consumatori**, trova sempre più attenzione da parte del **sistema agricolo** e dell'**industria** di trasformazione **agro-alimentare**. Le azioni a favore della tutela della **tipicità** e dell'**origine** delle produzioni agricole e delle loro trasformazioni (*denominazioni di origine* e *marchio di qualità*), vanno in direzione di una produzione di qualità più diffusa e socialmente riconosciuta.

La sicurezza alimentare

Poiché, pur aumentando i controlli da parte dei produttori e dei distributori, nella catena che porta dalla produzione al consumo, l'anello debole può stare nella conservazione e manipolazione casalinga degli alimenti, l'Unione Europea (U.E.) ha avviato alcune campagne di informazione sulla **sicurezza alimentare**, assieme alle associazioni di consumatori. E inoltre, in seguito alle emergenze sanitarie degli ultimi anni, l'Unione Europea ha stilato un **Libro bianco** sulla sicurezza alimentare, contenente 80 norme che, dal 2000 al 2002, modificheranno la legislazione del settore agroalimentare. Tutti gli operatori della filiera sono coinvolti: dai produttori di mangimi, responsabili dello scandalo "mucca pazza", fino ai controlli sanitari alle frontiere e all'autocontrollo dei processi produttivi (Haccp), che sarà reso obbligatorio per l'agricoltura e per l'industria dei mangimi. Un elemento cruciale è la **rintracciabilità**: il consumatore deve poter conoscere i passaggi che un prodotto fa per giungere dal campo alla tavola. In questo modo, la cosiddetta **filiera** (o catena alimentare) è controllata e tutti i soggetti interessati ne condividono responsabilità: agricoltori e allevatori, fornitori di materie prime, distributori, responsabili della logistica.

Biotecnologie sì,
biotecnologie no

Sullo sfondo dell'infuocato dibattito che da alcuni anni vede contrapposti Europa e Stati Uniti, opinione pubblica e scienziati, l'Unione Europea ha stabilito che è obbligatorio indicare nell'etichetta la presenza di organismi geneticamente modificati (OGM), ogni volta che questi superino l'1% nella composizione di un alimento. Per chi voglia occuparsi di queste tematiche a scuola, il rischio è di oscillare fra la promozione acritica e il terrorismo apocalittico. Tra visioni miracolistiche (gli OGM possono sconfiggere la fame nel mondo) e visioni apocalittiche (gli OGM possono provocare rischi gravissimi per la salute), è opportuno, invece, che l'insegnante si proponga come guida imparziale, che fornisce e aiuta a ricercare i pro e i contro del dibattito in corso sulle

biotecnologie e gli OGM, per aiutare i giovani a divenire cittadini coscienti e autonomi nel fare le proprie scelte.

**La produzione agro-
alimentare: un
patrimonio da tutelare**

Per diventare cittadini e consumatori "europei", mantenendo la propria identità senza essere colonizzati, sono sempre più necessarie la conoscenza, la difesa e la tutela delle tradizioni e delle storie locali. La **valorizzazione della qualità** dei prodotti agro-alimentari è, sempre più, questione storico - culturale oltre che economica. Introdurre lo studio delle modalità e dei luoghi della produzione dei prodotti, a scuola, significa conoscere, tutelare e valorizzare il patrimonio alimentare, i **giacimenti agro-alimentari**, non nell'ottica dell'inseguimento retorico del passato, ma come consapevolezza piena della nostra identità civile e culturale.

Troppo spesso, infatti, i ragazzi ignorano la catena che collega gli alimenti alla terra e al lavoro necessario per produrli, le problematiche quantitative e qualitative connesse al mondo della produzione, della conservazione e della distribuzione dei prodotti agro-alimentari, i rapporti tra qualità dell'alimentazione e salute.

Nuove forme di turismo

Il diffondersi del **turismo eno-gastronomico** e dell'agriturismo, anche nel Lazio, e la qualificazione in senso ecologico del turismo, vanno nella direzione di un'attenzione alla qualità della vita, al benessere psicologico e fisico, alla riscoperta di una tradizione alimentare sana, rispettosa dell'ambiente. In tal senso, le iniziative delle **strade del vino** e delle **strade dell'olio** e delle **fattorie didattiche** risultano essere un'importante risorsa per le scuole.

PRESENTAZIONE

L'educazione alimentare e la scuola

Nei l'arco di alcuni decenni, il consumo di alimenti ha subito una rapida evoluzione quantitativa e qualitativa, così da eliminare le croniche carenze nutritive e la "fame arretrata". Paradossalmente, siamo però in presenza del problema opposto: gli squilibri e gli eccessi alimentari determinano malattie degenerative e dismetabolismi. Mentre altri paesi studiavano e imparavano ad apprezzare la cosiddetta **dieta mediterranea**, da noi si importavano modelli e stili di vita di tipo "americano". Così, invece di prendere coscienza dei propri gusti e della propria cultura, i giovani sono andati sovrapponendo - complici i miti e i valori diffusi massicciamente dalla pubblicità - modelli alimentari contrapposti. Da qualche anno, anche per le indicazioni dell'O.M.S. e dell'Unione Europea, l'**educazione ai consumi alimentari** ha conquistato uno spazio importante nelle politiche istituzionali e nella scuola.

La **scuola** è l'agenzia formativa privilegiata per un'azione informativa e formativa completa e precoce sull'educazione alimentare: completa, poiché nelle scelte alimentari sono presenti e agiscono bisogni biologici, psicologici, valori e significati culturali, motivazioni simboliche; precoce, perché le ricerche psico-pedagogiche confermano che le abitudini e i gusti in fatto di cibi si strutturano e si fissano nell'infanzia e nella preadolescenza.

Quale educazione alimentare?

L'educazione alimentare, per modificare atteggiamenti e comportamenti, deve essere "problematizzante", aiutare i giovani a prendere coscienza dei loro bisogni e consumi, degli impulsi che li condizionano, dei modelli e dei codici culturali implicati, delle ragioni economiche e socio-politiche che li determinano. Deve essere una **ricerca-azione**, motivante e coinvolgente, che valorizzi la scoperta di sé e del proprio mondo, la scoperta dell'altro e degli altri. Occorre lavorare sull'immaginario e sulle percezioni, su come l'informazione può diventare comportamento, ripercorrendo le tappe con cui si sono create le abitudini alimentari personali e familiari. Nella definizione delle linee-guida di un progetto di educazione alimentare, occorre anche tener presenti le relazioni forti con il **territorio** e l'**ambiente** che gli alimenti intrattengono. Il progetto deve essere interistituzionale e prevedere il coinvolgimento e la collaborazione attiva delle strutture produttive del comparto agro-alimentare.

Interistituzionalità, rapporto generazionale, visibilità

Un progetto di **educazione alimentare**, fondato sull'informazione ma, soprattutto, sulla formazione dei giovani consumatori, deve tener conto dei nessi che collegano l'**agricoltura**, l'**ambiente**, l'**alimentazione** e la **salute**.

Tra le caratteristiche salienti del progetto "Sapere i sapori", ricordiamo le più significative:

- l'**interistituzionalità**: oltre ad avere un carattere regionale, interregionale e nazionale, in ciascun territorio il Progetto crea

relazioni, scambi proficui tra la scuola, gli Enti locali, le Comunità montane, le associazioni professionali o ambientali, le Aziende Sanitarie Locali, le Università, ecc.

- il **rapporto fra le generazioni**: bambini e ragazzi, docenti, genitori, nonni, ma anche operatori, tecnici, professionisti del comparto agricolo e agro-alimentare si incontrano per costruire occasioni di informazione e formazione;
- la **visibilità**: il Progetto ha come obiettivo la comunicazione e la divulgazione delle attività, delle conoscenze acquisite e dei materiali prodotti nel territorio. Queste occasioni risultano un'efficace verifica interna per la scuola ma, anche, possibilità di ulteriore diffusione del Progetto a nuovi soggetti.

I percorsi formativi

Per una presentazione mirata e funzionale del progetto "Comunicazione ed educazione alimentare" alle scuole, si è ritenuto opportuno tracciare una mappa minima ma significativa di percorsi formativi:

- Cibo ed emozioni
- Percorso storico
- Il laboratorio scientifico in classe
- Dieta mediterranea
- Prodotti tipici
- Noi e gli altri
- Etichetta, pubblicità, consumi
- Sicuri a tavola
- Dal convenzionale al biologico
- Il vino e i giovani

Per ciascun percorso è presentata una mappa che ne illustra i concetti principali e le relazioni significative, gli obiettivi formativi e le attività. La funzione delle mappe consiste nel proporre, agli insegnanti, collegamenti tra contenuti e concetti in ciascun percorso formativo.

Per ogni percorso formativo è suggerita una bibliografia minima, un supporto immediato per approfondire temi e problematiche connessi agli argomenti trattati.

Le fattorie didattiche

Uno degli obiettivi del Progetto "Sapere i sapori" è offrire ai ragazzi la possibilità di visitare i luoghi e le strutture di produzione agro-alimentare: fattorie, frantoi, cantine, mulini, forni, pastifici, caseifici... Oltre a fornire occasioni di studio, si creeranno le condizioni per una conoscenza diretta e proficua del mondo del lavoro e delle professioni che ruotano attorno al comparto agro-alimentare, realizzando un efficace **orientamento scolastico e professionale**, utile alla scelta del futuro corso di studi.

La Coldiretti e la Confagricoltura, delle associazioni di categoria degli agricoltori, hanno promosso, su input della regione Lazio, il progetto "**Fattorie didattiche**", per mettere in contatto le scuole con le fattorie, offrire servizi e consulenze e creare una rete organizzativa e informatica tra scuole e fattorie. Ancora in fase sperimentale, il progetto si propone di diventare, quanto prima, un importante strumento a supporto delle scuole, per aprire ai ragazzi, agli insegnanti e ai genitori un'ampia gamma di aziende agricole e di

trasformazione accoglienti, dotate di servizi e con personale esperto e qualificato. Si sta, infatti, predisponendo un'apposita formazione per gli operatori e i tecnici delle aziende aderenti al progetto "Fattorie didattiche".

Documentazione

Alle scuole partecipanti al progetto sarà richiesto di documentare le fasi salienti e significative delle attività realizzate, per garantire visibilità, promozione nel territorio e comunicazione. Dai lavori realizzati dai ragazzi e dagli insegnanti, infatti, sarà possibile ricavare opuscoli, libri, video, prodotti multimediali, mostre fotografiche... La raccolta e la valutazione dei materiali di documentazione sarà curata da un gruppo di progetto, ai fini della selezione e della pubblicizzazione. Dall'anno scolastico 2002/2004 *S. L.* è prevista la realizzazione di un sito web dedicato al progetto "Sapere i sapori".

FINALITÀ

Il progetto "SAPERE I SAPORI" si propone di:

- Promuovere stili di vita adeguati a produrre e/o mantenere sane abitudini alimentari.
- Integrare e rafforzare le azioni della Istituzione scolastica in merito ad una educazione alimentare troppo spesso limitata al solo aspetto nutrizionale.
- Promuovere scelte alimentari consapevoli che tengano conto dei gusti e disgusti dello studente e sollecitino "il riappropriarsi" dei prodotti agro – alimentari della propria Regione e del proprio territorio.
- Promuovere la conoscenza dei prodotti tipici regionali come alternativa alla omologazione dei sapori e come salvaguardia del territorio e della biodiversità.
- Promuovere nello studente un processo di "auto – formazione assistita" coniugata attraverso la conoscenza e la comprensione delle interazioni tra Cibo – Salute – Agricoltura – Territorio – Consumi, per consentirgli di divenire soggetto di condivisione dei risultati raggiunti.
- Creare una relazione tra mondo della scuola e mondo della produzione, finalizzata anche all'orientamento scolastico e/o lavorativo.
- Promuovere la conoscenza delle abitudini e degli stili alimentari di altri paesi.
- Costruire un archivio della cultura e delle tradizioni locali, le cui radici storiche possano essere recuperate attraverso un'azione di ricerca diretta sul territorio.
- Attuare iniziative di informazione e formazione destinate ai docenti e alle famiglie, finalizzate alla divulgazione delle finalità del progetto.
- Raccordare le iniziative promosse da enti e istituzioni, presenti sul territorio.

OBIETTIVI FORMATIVI

Lo studente potrà:

- Analizzare le proprie abitudini alimentari e, in base alle conoscenze apprese, consolidarle o attivare i correttivi necessari.
- Affinare le percezioni sensoriali
- Acquisire una cultura della genuinità degli alimenti
- Coniugare la relazione esistente tra cibo ed affettività individuando le connessioni tra alimentazione- percezioni sensoriali- emozioni
- Conoscere i prodotti tradizionali del proprio territorio, le radici storiche, ambientali e sociali che li caratterizzano e ne hanno perpetrato la continuità nel tempo
- Conoscere e operare, intrattenendo relazioni tra il mondo della scuola, le istituzioni del territorio e il mondo della produzione per divenire protagonista nell'azione di divulgazione delle finalità del progetto

Vista l'ampiezza di tali obiettivi, si ritiene che il raggiungimento di questi possa avvenire solo dopo un percorso organico e mirato, che non può esaurirsi nel breve arco di un anno, sarà, quindi, auspicabile che ogni docente progetti un itinerario articolato, che possa prevedere uno sviluppo anche in tempi successivi.

OBIETTIVI SPECIFICI

Per gli obiettivi specifici si rinvia ai singoli percorsi operativi.

Per ogni percorso sono stati individuati 3 livelli di obiettivi:

- Obiettivi Generali, propri del percorso
- Obiettivi specifici, relativi alle conoscenze di base inerenti al percorso
- Obiettivi di approfondimento, adatti ad alunni che vogliono affrontare una trattazione più ampia e specifica degli argomenti inerenti al percorso.

DESTINATARI DEL PROGETTO

ALUNNI

- ALUNNI DELLA SCUOLA PRIMARIA
- ALUNNI DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
- ALUNNI DELLA SCUOLA SECONDARIA DI SECONDO GRADO

DOCENTI

- REFERENTI PROVINCIALI
- REFERENTI SCOLASTICI
- DOCENTI ANIMATORI

DIRIGENTI
SCOLASTICI

- DIRIGENTI DELLE SCUOLE CON REFERENTE SCOLASTICO
- DIRIGENTE DELLA SCUOLA POLO, CON REFERENTE PROVINCIALE

ADULTI

- DOCENTI DELLA SCUOLA
- GENITORI, NONNI, PERSONE PREPOSTE ALL'ALIMENTAZIONE DEI GIOVANI

DESTINATARI DEL PROGETTO

ALUNNI DELLA SCUOLA ELEMENTARE E DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO E SECONDO GRADO

In un'epoca in cui la tendenza generale è quella dell'omologazione dei sapori, l'educazione alimentare deve rivalutare, in tutti i livelli di scuola, l'educazione del gusto, e sollecitare la ricerca di quali alimenti possano integrare la dieta per renderla varia ed equilibrata, anche attraverso la conoscenza dei prodotti tipici e dei prodotti garantiti.

Sin dal primo approccio con la scuola il **bambino**, sarà esortato a mantenere il proprio benessere attraverso il cibo; man mano che le conoscenze, le capacità e le esperienze aumentano, **l'alunno** potrà essere messo in condizione di acquisire una vera e propria cultura dell'alimentazione, affiancando alle conoscenze scientifiche quelle storico-sociali che hanno comportato l'evoluzione delle abitudini alimentari fino ai giorni nostri, senza tralasciare la riscoperta e la valorizzazione del gusto e di un rapporto piacevole e conviviale con il cibo. Lo **studente** sarà in grado di analizzare le proprie abitudini alimentari e, in base alle conoscenze apprese, consolidarle o attivare i correttivi necessari; rifletterà sulle interazioni tra cibo e affettività, cibo e salute, mondo della scuola e mondo della produzione, anche ai fini di un orientamento lavorativo nel campo agro-alimentare.

DOCENTI

Il progetto "Sapere i Sapori" è cresciuto grazie all'impegno dei docenti che lo hanno realizzato con entusiasmo nelle loro classi. L'aumentare del numero di scuole aderenti e, di conseguenza, del numero di classi, alunni e docenti coinvolti nel lavoro ha comportato la costituzione di una rete di scuole che consenta un più agevole passaggio di informazioni e uno scambio costruttivo di esperienze. Per tale motivo si sono individuate, fra i docenti, alcune figure, funzionali alla realizzazione del progetto.

- Referente d'istituto** Ogni scuola aderente al progetto individua il docente referente d'istituto incaricato del coordinamento delle attività previste dal progetto, all'interno dell'istituto
- Docente animatore** Ogni scuola con sezioni staccate e/o istituti comprensivi o istituti superiori che superino il quorum delle 10 classi individua un docente animatore che coadiuverà il referente d'istituto nella realizzazione del progetto
- Referente provinciale** I docenti referenti provinciali debbono coordinare l'andamento del progetto in ambito provinciale e sono ripartiti proporzionalmente tra le province del Lazio.

DIRIGENTI DELLE SCUOLE

Per una buona riuscita del progetto occorre il consenso e l'impegno dei docenti che il Dirigente saprà sensibilizzare nelle sedi opportune.

Dirigenti delle scuole con referente scolastico I dirigenti delle scuole agevoleranno i compiti del referente scolastico nella comunicazione all'interno e all'esterno dell'Istituto. Sarebbe auspicabile che il progetto:

- sia inserito nel POF,
- coinvolga il maggior numero di classi, ma non meno di tre;
- privilegi la interdisciplinarietà

Dirigenti delle scuole con referente provinciale Le scuole con referente provinciale avranno funzioni di **scuola - polo**, retribuita con una quota dedicata a questo ruolo.

ADULTI

Un progetto sull'educazione alimentare rivolto al conseguimento di consapevolezza tali da modificare lo stile di vita dei bambini e dei ragazzi, per perseguire il benessere nel tempo, deve coinvolgere anche gli adulti che vivono con loro e che ne seguono o ne influenzano le scelte. Si vogliono inserire in questa sfera: genitori, nonni, docenti.

Si è consapevoli della difficoltà a far intervenire i genitori nella Scuola al di fuori di un interesse strettamente connesso al profitto del proprio figlio, ma se questo figlio diventa protagonista dell'azione divulgativa, se non addirittura formativa/informativa, soprattutto tra gli studenti più grandi, se vengono svolte inchieste e ne vengano riproposti i risultati, se le sollecitazioni di collaborazione partono dalle generazioni più giovani, non potranno che esserci risposte positive da parte degli adulti.

SCUOLE COINVOLTE

Il progetto tende a coinvolgere il 100% delle scuole dell'obbligo del Lazio, e ad ampliare il numero di Istituti Superiori che verranno selezionati secondo i criteri di seguito riportati

Criteri di scelta per le scuole superiori

Il campione sarà scelto fra le scuole che avranno aderito alla proposta, sulla base dei seguenti criteri:

1. distribuzione territoriale (almeno una scuola per ogni distretto scolastico);
2. inserimento nel POF di percorsi di educazione alimentare
3. coinvolgimento di almeno tre classi interessate a realizzare il progetto;
4. valutazione della qualità del progetto e dell'interdisciplinarietà.

FORMAZIONE ADULTI

La formazione costituisce il momento fondamentale per la realizzazione del progetto. Essa deve tenere in debito conto la possibilità di formare insegnanti che, nel prosieguo delle attività scolastiche possano impegnarsi a stimolare e motivare altri insegnanti.

Per sostenere il livello qualitativo del progetto e anche per offrire, ai docenti e ai genitori, punti di riferimento comuni in ordine agli obiettivi fondamentali del progetto stesso, si istituiranno corsi di formazione per:

- creare le condizioni per una fluida e funzionale realizzazione del progetto sul piano operativo (**formazione di base operativa**), destinati esclusivamente ai docenti;
- consolidare i contenuti relativi all'educazione alimentare, destinati prioritariamente o esclusivamente ai docenti e agli adulti che fanno capo alle scuole aderenti al progetto o/o che si prendono cura dell'alimentazione degli alunni. (**formazione specifica**);
- sensibilizzare gli adulti e motivare gli studenti al progetto (**formazione su metodologie didattiche particolari**), destinati ai docenti che a seguito della stessa opereranno successivamente su studenti e famiglie.

Formazione di base operativa:

Nuove tecnologie

Per gestire il progetto cui partecipano circa 400 scuole del Lazio ci si propone di utilizzare anche la rete telematica (posta elettronica e newsletters). L'uso delle Nuove Tecnologie soddisfa l'esigenza che la comunicazione uno a molti, arrivi puntuale, corretta e raggiunga tutti nel medesimo istante.

Inoltre, la rete telematica consente anche di dare voce alle necessità e ai suggerimenti che provengono dai molti operatori della scuola che desiderino confrontarsi tra loro per scambiare idee e opinioni; si prevede l'uso di forum o di chat riservate che ruotino intorno al sito web appositamente predisposto.

Si ritiene quindi importante una adeguata preparazione all'uso delle tecnologie di base e si prevedono corsi di alfabetizzazione Internet e posta elettronica per quanti ne abbiano necessità a traverso corsi di formazione su **metodologie didattiche particolari** che riguardano le dinamiche relative alla comunicazione e all'apprendimento in rete (vantaggi e problematiche relative).

Formazione specifica:

Riguarda i contenuti specifici del progetto ed è rivolta ai referenti di Istituto, o, nel caso in cui se ne senta la necessità a insegnanti animatori del progetto:

Corso 1° livello

per la scuola dell'obbligo

1.a - Corsi di formazione di I livello della durata di almeno 15 ore dal titolo "Cultura che nutre.....la dieta mediterranea, prodotti tipici del territorio, cibo ed affettività".

Corso 1° livello

per la scuola superiore

1.b - Corsi di formazione di I livello della durata di almeno 15 ore su metodologie didattiche finalizzate ad adolescenti che spesso gestiscono autonomamente la propria alimentazione perché pendolari o perché tendono a seguire "il gruppo" e tenendo presenti insegnanti che debbono rispettare i programmi ministeriali in un tempo scuola ridotto da scioperi, assemblee studentesche e corsi di recupero.

- I percorsi formativi integrati e l'interdisciplinarietà;

- motivare per educare; formare alunni o classi tutor per divulgare il messaggio della sana alimentazione.
- Laboratori del gusto relativi al settore eno-gastronomico della "dieta mediterranea": storia; cultura della gastronomia; degustazione dei prodotti tipici e di qualità; arricchimento del lessico sensoriale; abbinamenti in diete equilibrate, le filiere di olio, cereali e prodotti orto-frutticoli;
- Scienza e tecnologia dell'alimentazione: metodi operativi e motivanti per coniugare principi nutrizionali e corrette abitudini alimentari;]
- e nuove frontiere delle tecnologie alimentari
- Monitorare il progetto nella propria classe: costruzione del questionario d'ingresso, scheda di autovalutazione dell'alunno, il questionario di uscita per individuare la situazione in atto e il prosieguo del lavoro.
- Cibo e affettività : il tipo "dolce" e il tipo "salato"; i gusti e disgusti nel proprio vissuto; "siamo quello che mangiamo"; convivio e affettività.

Corso di 2° livello

Corsi di formazione per docenti che hanno già svolto il corso di primo livello. Il corso si articolerà in moduli:

- La cultura dell'alimentazione:
 - l'antropologia nell'alimentazione; cibo e società; metodologie di ricerca-azione per individuare l'alimentazione del proprio territorio nell'antichità e analizzare la trasformazione dei piatti tradizionali nel tempo
 - prodotti di nicchia e tipici
 - degustazione dei prodotti trasformati e abbinamenti in diete equilibrate di formaggi, salumi, vino e birra (indirizzati agli alunni delle superiori, con la finalità di un rapporto equilibrato con esse, basato sulla qualità piuttosto che sulla quantità, come negli ultimi tempi avviene)
- La scienza dell'alimentazione:
 - il biologico e la biodiversità alimentare
 - le biotecnologie e il cibo OGM
 - i problemi degli inquinanti e della corretta conservazione
 - educare ai consumi e alla lettura delle etichette
- Cibo e affettività : disturbi legati all'alimentazione. Come individuare l'alunno a rischio, cosa fare.

Corso di 3° livello

3. Corsi di formazione di III livello
 - La cultura, il cibo e le emozioni
 - Cibo ed arte, in tutte le sue espressioni, dalle arti grafiche alla musica, alla letteratura, al cinema.
 - Noi e gli altri: abitudini e tradizioni alimentari di paesi vicini e lontani
 - Mass media e alimentazione: informazione o manipolazione;
 - la corretta alimentazione e la prevenzione di malattie
 - Il crudo e il cotto: come rendere appetibili tutti i cibi; tecniche di cottura; trasformazioni fisico - chimiche dei principi

Corso per docenti referenti provinciali

- nutritivi
 - L'arte e la scienza della degustazione.
4. Corso di formazione per docenti referenti provinciali. Tematica e metodologia così articolata:
- Riflessione sui progetti realizzati dalle scuole e sulla ricaduta complessiva del percorso di educazione alimentare nei territori
 - Esame dei bisogni formativi emersi
 - Come monitorare il progetto: costruzione di schede di verifica e loro valutazione
 - Modulistica comune e modalità di documentazione
 - Sviluppo e visibilità del progetto
 - Come gestire un progetto di comunicazione ed educazione alimentare
 - Modalità di risposta ai bisogni formativi dei docenti e delle famiglie

Corsi di formazione successivi al 3° livello

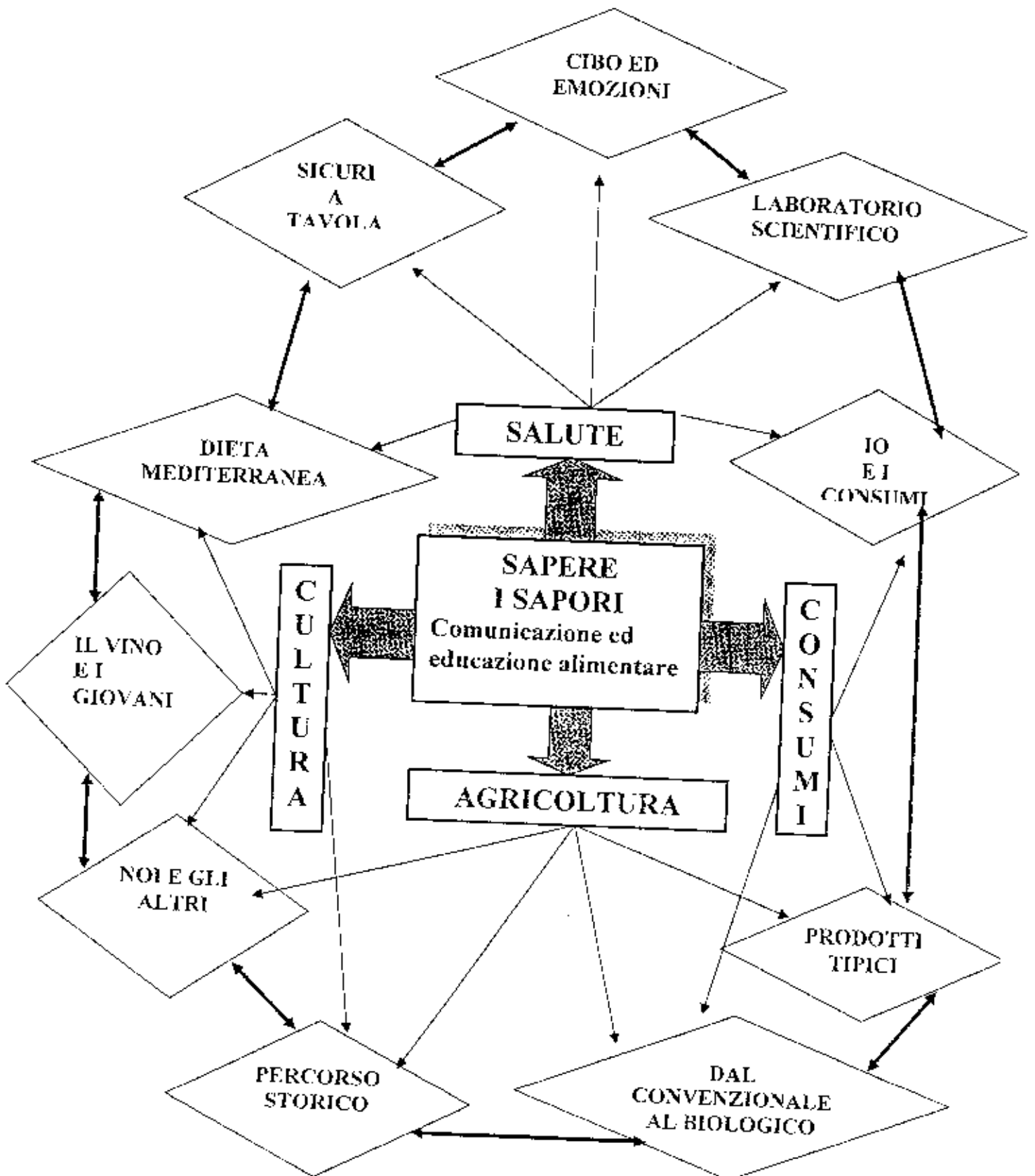
La formazione dei docenti referenti prevede uno stage in una fattoria didattica che coinvolgerà produttori, i titolari delle aziende agricole, dirigenti e operatori delle associazioni del settore, per consentire un loro coinvolgimento nella programmazione scolastica.

Formazione genitori e nonni

La sensibilizzazione alla sana alimentazione e il coinvolgimento verso le finalità del progetto avverrà attraverso le scuole con riunioni e dibattiti, per la pubblicizzazione e illustrazione del progetto mettendo in evidenza tutte le motivazioni che spingono verso questo tipo di lavoro e le previsioni di ricaduta positiva sul cambiamento delle abitudini alimentari dei giovani. È auspicabile la somministrazione ai genitori di questionari atti a rilevare le abitudini alimentari e gli stili di vita delle famiglie. I genitori e gli altri insegnanti della scuola, anche non coinvolti nel progetto, saranno invitati a seguire corsi e dibattiti per avere informazioni o approfondimenti, ai quali parteciperanno i docenti della scuola coinvolti nel progetto ed esperti del settore agro - alimentare e/o delle A. S. L.

Per effettuare una formazione che risulti efficace e si diffonda il più possibile, si suggerisce ai referenti provinciali a creare dei piccoli consorzi all'interno della rete di scuole che afferisce allo stesso territorio organizzando nel contempo gare di partecipazione o piccoli premi alla scuola che partecipa in modo più numeroso.

LA MAPPA DEI PERCORSI



Alimentarsi è un atto quotidiano e pur tuttavia complesso	<p>Alimentarsi è un atto quotidiano, consueto, semplice e pur tuttavia complesso che implica aspetti diversi e complementari fra loro, quali quelli psicologici, sociali, ambientali ed economici.</p> <p>Un progetto di educazione alimentare non può che essere tutto ciò, soprattutto quando si vuole trattare l'argomento senza privilegiare in maniera prioritaria gli obiettivi nutrizionali e si vuole considerare l'educazione alimentare nel suo ruolo imprescindibile di promozione di stili di vita sani.</p>
Percorsi formativi	<p>Con la strutturazione del progetto in percorsi formativi non si è voluto dividere il progetto in tante piccole parti separate, ma si è tentato di schematizzare le molteplici implicazioni individuabili, in un itinerario didattico, il più possibile esaustivo, attraverso percorsi che rappresentano i diversi aspetti di uno stesso argomento, tenendo sempre presente che essi formano un unicum e che per ogni percorso è possibile trovare collegamenti che lo uniscano agli altri.</p>
Tempi	<p>Saranno gli insegnanti stessi ad individuare l'itinerario da seguire, coordinando liberamente i vari aspetti proposti in una progettazione organica e opportunamente adeguata alle realtà delle singole classi. Essi sapranno scegliere i tempi di attuazione adatti al perseguimento delle finalità del progetto, senza forzature e passando attraverso il raggiungimento degli obiettivi immediati e intermedi prevedendo la realizzazione anche per più di un'annualità. Non dimenticando che il progetto viene attuato da ben quattro anni e proseguirà ancora per un triennio.</p> <p>Non è pensabile infatti di ottenere risultati immediati e in breve tempo in una sfera così complessa che interferisce con la vita degli alunni al di fuori dell'ambito scolastico. Solo un lavoro programmatico e organico, sviluppato nel tempo sugli stessi alunni potrà portare ai risultati sperati.</p> <p>L'attività didattica inerente all'educazione alimentare non è dunque, un capitolo che si esaurisce nell'arco di un anno scolastico, ma esso si sviluppa nel tempo per tappe successive.</p>
Metodo: motivare per educare	<p>Ognuno dei percorsi proposti offre l'opportunità di svolgere diverse attività e di utilizzare diverse modalità di lavoro.</p> <p>Il metodo suggerito, per la realizzazione delle attività dei singoli percorsi, è quello di un coinvolgimento attivo degli alunni sollecitando in loro curiosità, voglia di capire, di modificarsi per migliorare, mantenendo costante il riferimento alla realtà.</p> <p>Facendo perno sulla sfera emotiva, permettendo all'alunno di "raccontarsi", svolgendo indagini sul proprio vissuto, sulle proprie sensazioni, anche l'aspetto culturale e l'apprendimento scolastico diventano una spontanea necessità di soddisfare la loro curiosità.</p>
Interdisciplinarietà	<p>E' attraverso l'interdisciplinarietà che gli alunni possono accrescere le proprie conoscenze affrontando il rapporto cibo - alimentazione</p>

nei suoi aspetti culturali, storici, nutrizionali, ambientali, simbolici. Si auspica che l'intero consiglio di classe affronti le tematiche proposte dal progetto per dare una visione organica e completa delle varie componenti che concorrono ad una corretta educazione alimentare. Si può tuttavia raggiungere un risultato adeguato qualora nella scuola si coordinasse il lavoro di classi diverse su aspetti diversi, per passare successivamente ad una fase di comunicazione tra le classi.

Le visite in azienda

Altro punto fondante del progetto è la conoscenza diretta del mondo agricolo attraverso visite guidate ad aziende ortofrutticole e zootecniche. Ripercorrere le tappe degli alimenti dal campo alla tavola; conoscere le tecniche di coltivazione visitando le aziende agricole e realizzando orti biologici nei giardini delle scuole; conoscere la filiera produttiva di un alimento e le tecniche di trasformazione, visitando aziende di trasformazione; comprendere che vi è un legame tra cibo e ambiente; conoscere i prodotti tipici del territorio; sensibilizzarsi alle problematiche relative alla informazione e alla tutela dei consumatori incontrando esperti del settore, sono azioni che contribuiranno alla formazione consapevole del consumatore soggetto e non oggetto.

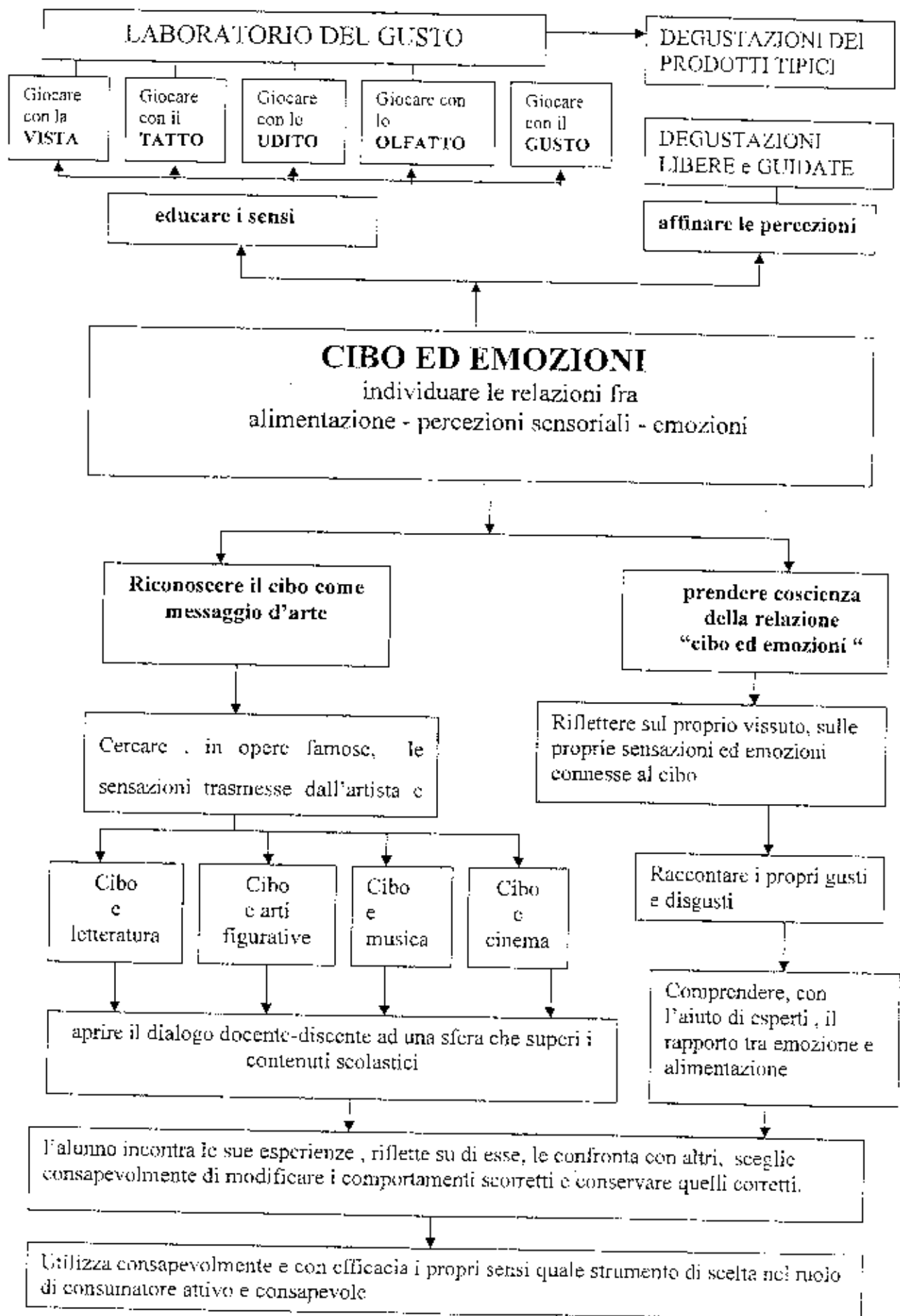
La comunicazione e la visibilità del progetto

Il progetto consente un coinvolgimento attivo e partecipato di docenti, alunni e famiglie, è un percorso didattico intrecciato tra corsi di formazione per docenti, lavoro didattico e coinvolgimento - informazione alle famiglie.

La sfera comunicativa di questo progetto si propone di far diventare la Scuola un veicolo privilegiato per inviare messaggi positivi al tessuto sociale in cui essa è inserita. La Scuola si apre al territorio. A tale proposito le manifestazioni finali, gli interventi propositivi per migliorare la mensa scolastica o qualsivoglia azione finalizzata al concretizzare delle finalità del progetto anche sul territorio, dovranno essere adeguatamente pubblicizzate per suscitare interesse e muovere energie anche al di fuori dell'istituto scolastico.

PERCORSI FORMATIVI

- Cibo ed emozioni
- Percorso storico
- Il laboratorio scientifico in classe
- Dieta mediterranea
- Prodotti tipici
- Noi e gli altri
- Etichetta, pubblicità, consumi
- Sicuri a tavola
- Dal convenzionale al biologico
- Il vino e i giovani



CIBO ED EMOZIONI

OBIETTIVI GENERALI

- prendere coscienza delle sensazioni, emozioni, e condizionamenti legati al gusto
- individuare le interferenze fra le percezioni sensoriali e le emozioni
- educare i sensi, affinare le percezioni, ascoltare le proprie emozioni
- utilizzare il proprio vissuto sensoriale nella lettura di codici diversi
- prendere coscienza della relazione cibo ed emozioni
- utilizzare consapevolmente e con efficacia i propri sensi quale strumento di scelta nel ruolo di consumatore attivo e consapevole.

OBIETTIVI SPECIFICI

- conoscere gli organi di senso e loro fisiologia
- saper individuare preconcetti connessi alla vista
- saper individuare la gradualità di una stessa percezione
- saper individuare i condizionamenti di un inquinamento acustico
- usare la memoria olfattiva per riconoscere aromi e odori già noti
- saper riconoscere i 4 sapori fondamentali
- associare ricordi, sensazioni ai 4 sapori
- analizzare varie forme di arte connesse al cibo

OBIETTIVI SPECIFICI PER L'APPROFONDIMENTO

- Riflettere sul proprio vissuto, sulle proprie sensazioni ed emozioni connesse al cibo
- Comprendere, con l'aiuto di esperti, il rapporto tra emozione e alimentazione e correggere eventuali alterazioni dello stesso
- Riconoscere il cibo come messaggio d'arte: cercare, in opere famose, le sensazioni trasmesse dall'artista e le sensazioni lette dall'osservatore
- approfondire il significato del cibo nelle varie forme d'arte:
 - cibo e letteratura
 - cibo e arti figurative
 - cibo e musica
 - cibo e cinema

ATTIVITÀ

Il seguente elenco propone degli spunti che ogni insegnante saprà sviluppare o ampliare secondo la specificità del proprio gruppo classe. Schede informative e schede di laboratorio potranno essere consultate e prelevate dal C.D-Rom "Saperi i sapori" fornito gratuitamente a tutte le scuole.

- Questionari sui propri gusti e disgusti
- Realizzazione di giochi sensoriali
- Degustazioni libere e guidate
- Incontri con Psicologi
- Il cibo nelle arti figurative: natura morta nella storia dell'arte;" l'ultima cena" da Leonardo da Vinci a Andy Warhol
- Musica e cibo : Rossini musicista e gourmet; a cena con Tosca
- Cibo e cinema: da "La grande abbuffata" del 1973, ai "Pranzo di Babette" del 1987 a "Chocolat" del 2001

- Cibo e letteratura :

METODO E MEZZI

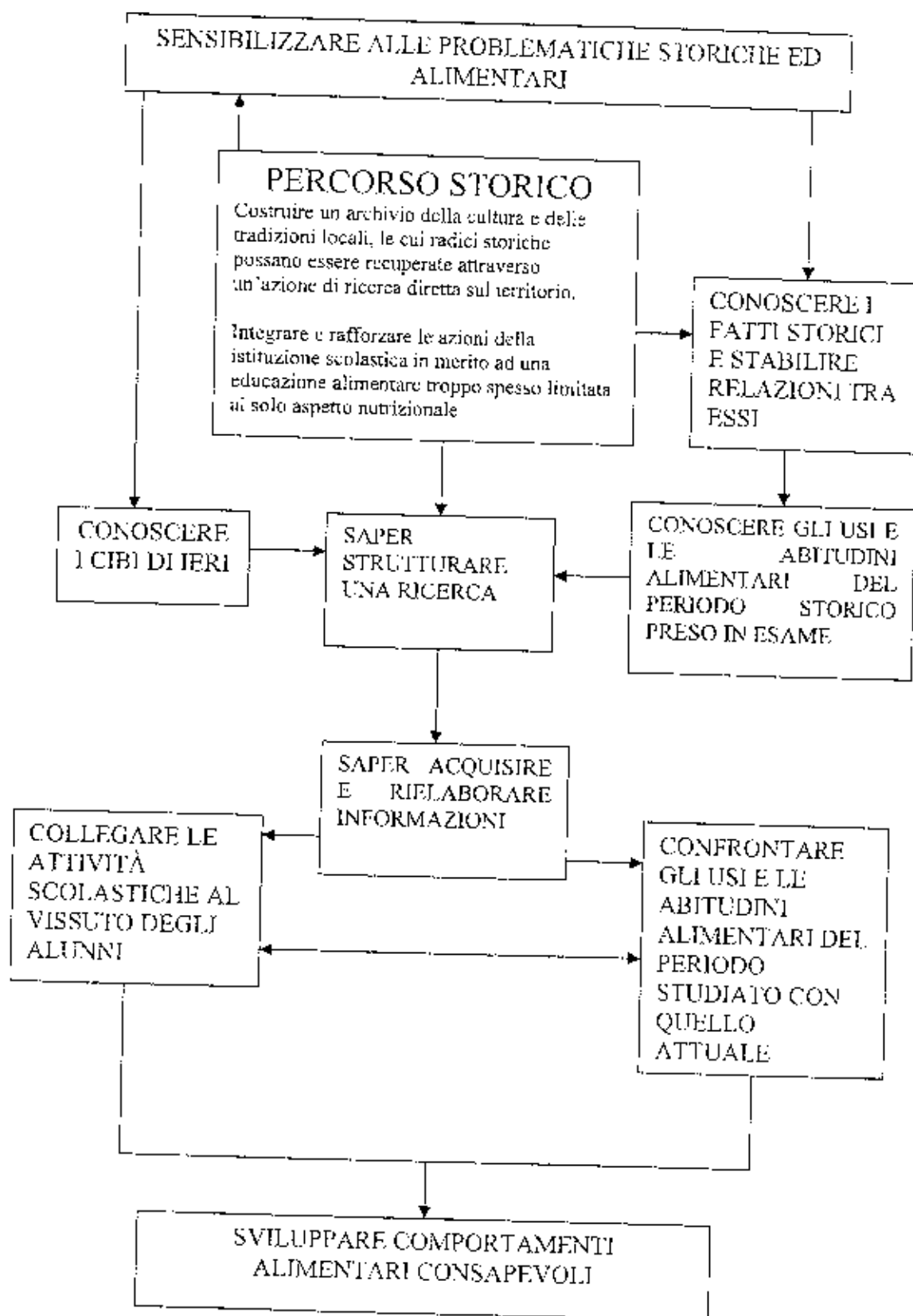
Questo percorso assume, all'interno del progetto, una valenza educativa e formativa molto importante .

Quando si entra nella sfera educativa , quando si attua un'azione formativa, non si può prescindere dall'interagire con la sfera emotiva, individuando veicoli di trasmissione dei messaggi che stimolino la motivazione, l'entusiasmo e rendano fertile il terreno su cui seminare il messaggio formativo che si vuole trasmettere.

L'alunno non è un recettore passivo, ma è dotato di una sua personalità, di una sua storia individuale su cui far perno per sollecitare curiosità, entusiasmo, voglia di capire, di modificarsi per migliorare.

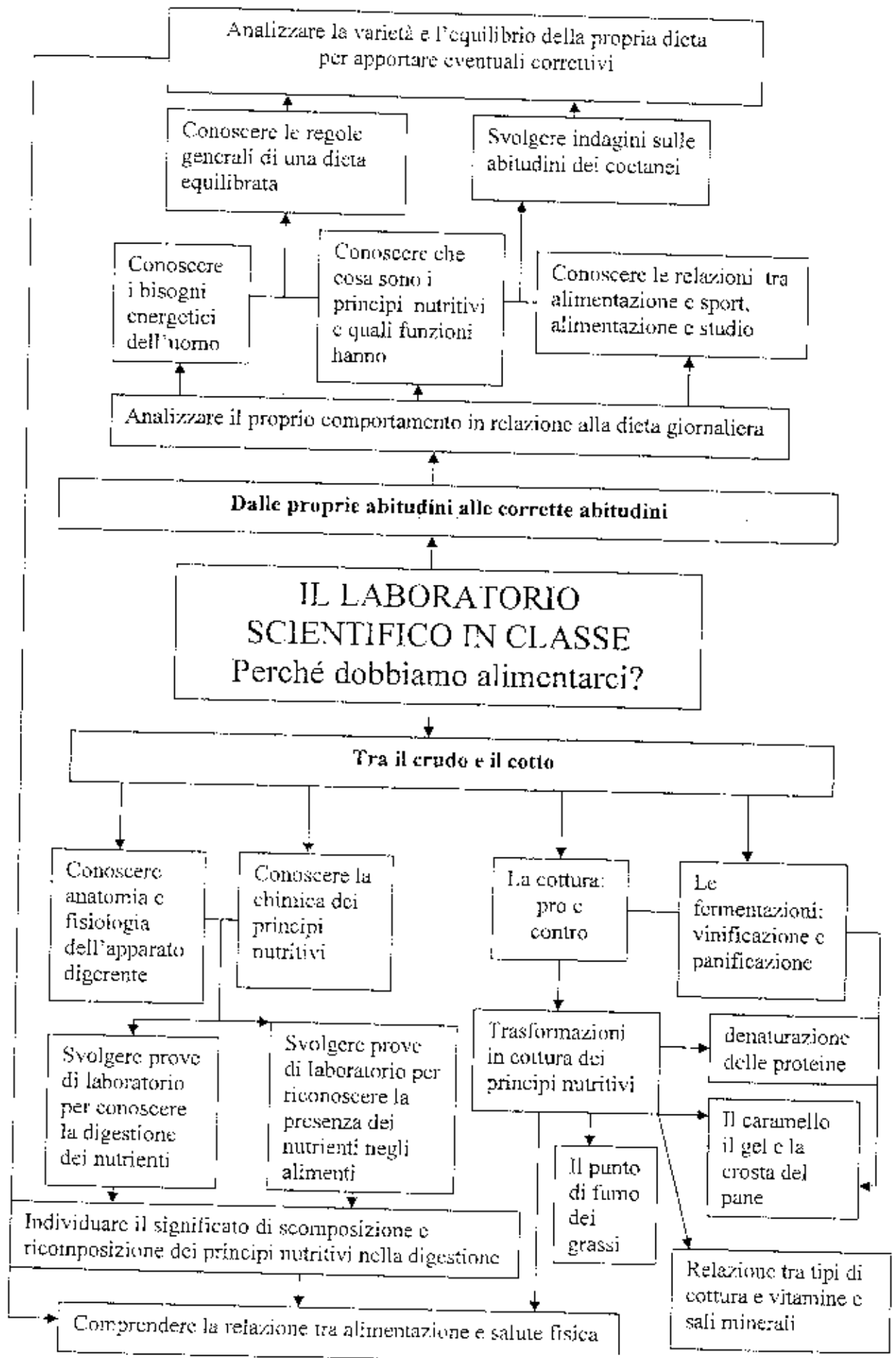
Ricreare un ambiente dentro il quale l'alunno incontra le sue esperienze , riflette su di esse, le confronta con altri, accoglie le informazioni ricevute lo condurrà più facilmente a scegliere consapevolmente di modificare i comportamenti scorretti e conservare quelli corretti.

Ad esempio ,un "laboratorio del gusto" solleciterà gli alunni di ogni età ad affinare le proprie percezioni, mentre l'accostamento tra cibo e arte diventerà veicolo di condivisione e confronto di sensazioni personali e emozioni per aprire il dialogo docente-discente ad una sfera che superi i contenuti scolastici, infine si lascerà agli esperti la trattazione di problematiche che affrontino alterazioni del rapporto tra cibo e affettività.



PERCORSO STORICO

OBIETTIVI GENERALI	<ul style="list-style-type: none">• Sensibilizzare alle problematiche storiche ed alimentari• Conoscere i fatti storici e stabilire relazioni fra essi• Confrontarsi con le abitudini e gli stili alimentari di ieri e di oggi
OBIETTIVI SPECIFICI	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere i cibi di ieri• Collegare le attività scolastiche al vissuto degli alunni• Confrontare gli usi e le abitudini alimentari del periodo studiato con quelle attuali• Conoscere e confrontare i cibi di ieri e di oggi
OBIETTIVI SPECIFICI PER L'APPROFONDIMENTO	<ul style="list-style-type: none">• Percepire e strutturare lo spazio e il tempo• Saper strutturare una ricerca• Saper acquisire e rielaborare informazioni
ATTIVITÀ	<p>Fra le attività proposte, data la particolarità del percorso storico, predominano quelle di ricerca che ogni insegnante potrà sviluppare ed integrare attraverso una programmazione interdisciplinare ampiamente consentita dal suddetto percorso.</p> <ul style="list-style-type: none">• Lettura dei documenti• Classificazione dei materiali raccolti• Scelta del periodo storico• Ricerca sull'alimentazione del periodo preso in esame• Lettura testi, documenti e rielaborazione informazioni• Ricerca miti, culti, danze e musiche legate agli alimenti, alla loro produzione, al loro consumo• Ricerca sui luoghi d'origine degli alimenti• Ideazione e costruzione di questionari• Cosa e come mangiavamo, cosa e come mangiamo: legami storici ed affettivi• Ricerca sul legame tra stile di vita e alimentazione
METODI E MEZZI	<p>Una delle finalità del progetto è <i>“Integrare e rafforzare le azioni della Istituzione scolastica in merito ad una educazione alimentare troppo spesso limitata al solo aspetto nutrizionale”</i> e, proprio tenendo conto di ciò, questo percorso può essere considerato come lo sfondo culturale di tutto il progetto: il cibo inteso come racconto e documentazione dello svolgersi e dell'evolversi dei comportamenti sociali e della cultura di un popolo.</p> <p>Le vicende sociali, politiche ed economiche viste in rapporto diretto con i problemi dell'alimentazione.</p> <p>Il primo atto è quello della scelta del periodo storico da esaminare, successivamente, sono molteplici gli aspetti che ogni insegnante può scegliere e ampliare per un lavoro motivante e formativo.</p>



LABORATORIO SCIENTIFICO IN CLASSE

- OBIETTIVI GENERALI**
- Individuare il problema: perché dobbiamo alimentarci?
 - Analizzare e identificare i propri comportamenti alimentari
 - Conoscere i principi nutritivi degli alimenti
 - Saper usare la strumentazione di laboratorio
 - Conoscere la fisiologia della nutrizione
 - Saper scegliere consapevolmente la propria dieta giornaliera alla luce delle conoscenze acquisite
- OBIETTIVI SPECIFICI**
- Analizzare il proprio comportamento in relazione alla dieta giornaliera
 - Conoscere i bisogni energetici dell'uomo
 - Conoscere le relazioni tra alimentazione e sport, alimentazione e studio
 - Conoscere che cosa sono i principi nutritivi e quali funzioni hanno
 - Individuare il significato di scomposizione e ricomposizione dei principi nutritivi nella digestione
 - Comprendere le motivazioni della suddivisione degli alimenti in 7 gruppi
 - Conoscere le trasformazioni dei nutrienti dopo la cottura
 - Conoscere le regole generali di una dieta equilibrata
 - Analizzare la varietà e l'equilibrio della propria dieta
 - Confrontare la propria dieta con il decalogo di una corretta alimentazione
- OBIETTIVI SPECIFICI PER L'APPROFONDIMENTO**
- Conoscere la chimica dei principi nutritivi
 - Acquisire il metodo per riconoscere la presenza di proteine, lipidi, glucidi, sali minerali, acqua negli alimenti
 - Conoscere anatomia e fisiologia dell'apparato digerente
 - Conoscere la digestione dei nutrienti
 - Individuare le caratteristiche chimico - fisiche dei principi nutritivi:
 - Per analizzare le trasformazioni durante la cottura dei cibi
 - Per analizzare i processi di fermentazione
- ATTIVITÀ**
- Il seguente elenco propone degli spunti che ogni insegnante saprà sviluppare o ampliare secondo la specificità del proprio gruppo classe. Schede informative e schede di laboratorio potranno essere consultate e prelevate dal CD - Rom "Sapere i sapori" fornito gratuitamente dalla Regione Lazio a tutte le scuole.
- Diario alimentare settimanale
 - Indagine sulla colazione – Analisi e discussione dei dati raccolti
 - Analisi sensoriale e qualitativa di alimenti di uso frequente (es. panino al prosciutto)
 - Simulazioni di un banco della spesa per organizzare una dieta giornaliera
 - Individuazione di un decalogo della dieta corretta
 - Prove di laboratorio: per riconoscere i principi nutritivi degli alimenti;

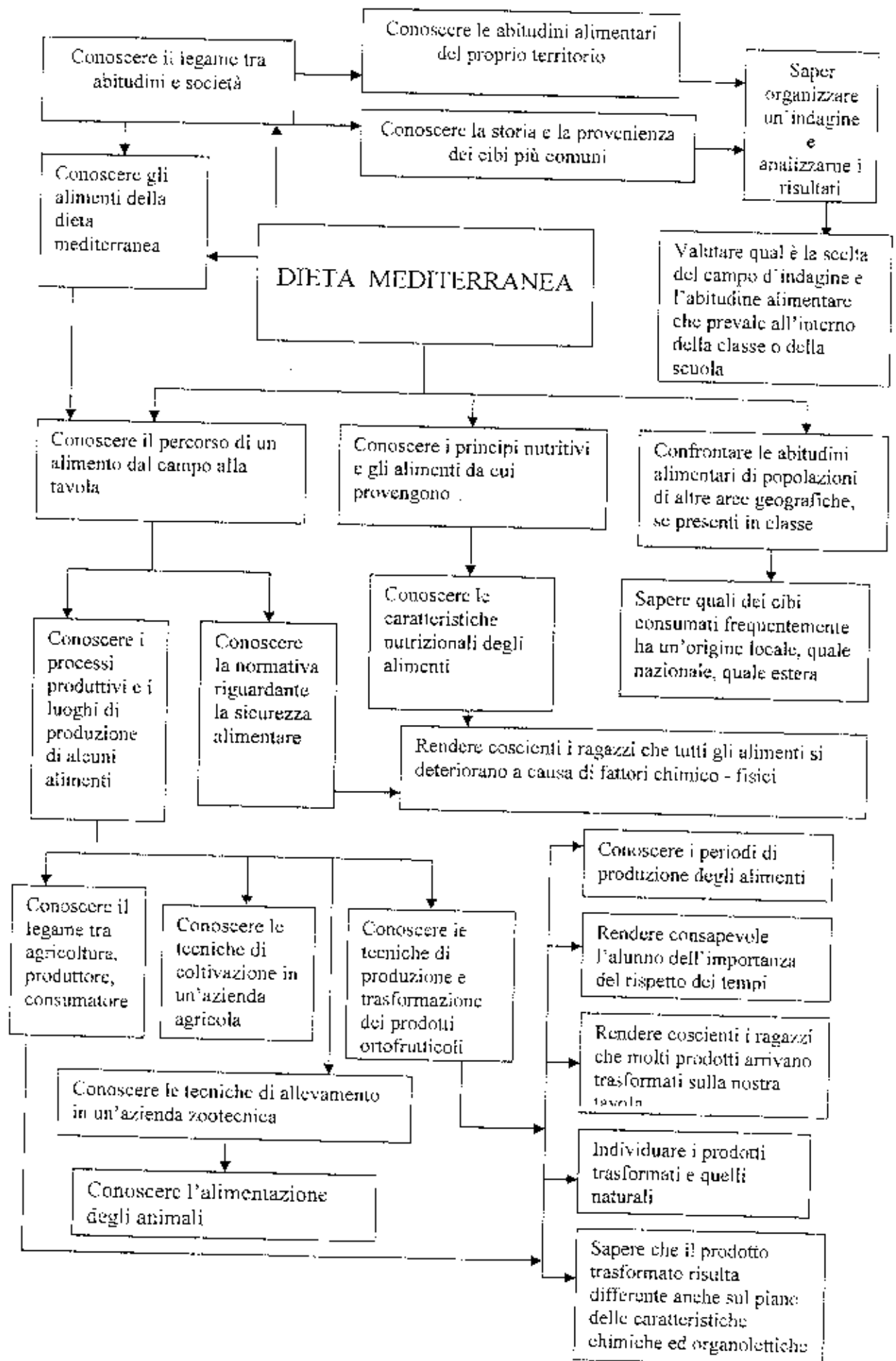
- sulla digestione di proteine, lipidi, glucidi; sulle trasformazioni fisico chimiche dei principi nutritivi dopo la cottura; sulle fermentazioni
- Realizzazione di trasformazione e conservazione di alimenti come applicazione delle nozioni apprese.

METODI E MEZZI

Il metodo che suggeriamo è quello di partire da uno stimolo che conduca alla riflessione sulle motivazioni di una corretta dieta, per giungere a spiegare le necessità energetiche di ogni individuo.

Si tenderà, quindi, a creare le condizioni affinché l'alunno si senta protagonista nel processo di apprendimento, attraverso esperimenti svolti in laboratorio, interviste da proporre ai compagni, nonni e genitori. Il diario alimentare settimanale consentirà al ragazzo di valutare l'equilibrio della propria dieta in modo autonomo e, quindi, critico, consentendo l'apertura ad una conferma o modifica delle proprie abitudini alimentari.

Audiovisivi, testi, schede guidate, laboratorio di scienze o aula, laboratorio di informatica risulteranno essere mezzi idonei alla realizzazione del percorso.



DIETA MEDITERRANEA

OBIETTIVI GENERALI	<ul style="list-style-type: none">▪ Conoscere il legame tra abitudini e società▪ Conoscere il percorso di un alimento dal campo alla tavola▪ Conoscere i principi nutritivi e gli alimenti da cui provengono▪ Confrontare le abitudini alimentari di popolazioni di altre aree geografiche, se presenti in classe
OBIETTIVI SPECIFICI	<ul style="list-style-type: none">▪ Conoscere le abitudini alimentari del proprio territorio▪ Conoscere gli alimenti della dieta mediterranea▪ Conoscere la storia e la provenienza dei cibi più comuni▪ Conoscere i processi produttivi e i luoghi di produzione di alcuni alimenti▪ Conoscere le caratteristiche nutrizionali degli alimenti▪ Conoscere la normativa riguardante la sicurezza alimentare▪ Sapere quale dei cibi consumati frequentemente ha un'origine locale, quale nazionale, quale estera.
OBIETTIVI SPECIFICI PER L'APPROFONDIMENTO	<ul style="list-style-type: none">▪ Saper organizzare un'indagine e analizzarne i risultati▪ Valutare qual è la scelta che prevale all'interno della classe e della scuola▪ Conoscere il legame tra agricoltura, produttore, consumatore▪ Conoscere le tecniche di coltivazione in un'azienda agricola▪ Conoscere le tecniche di allevamento in un'azienda zootecnica▪ Conoscere le modalità di alimentazione degli animali sia di allevamento che di affezione▪ Imparare a nutrire il proprio animale assumendo conoscenze utili anche per la propria corretta alimentazione▪ Conoscere le tecniche di produzione e trasformazione dei prodotti ortofrutticoli▪ Conoscere i periodi di produzione degli alimenti▪ Rendere consapevole l'alunno dell'importanza del rispetto dei tempi▪ Rendere coscienti i ragazzi che molti prodotti arrivano trasformati sulle nostre tavole▪ Individuare i prodotti trasformati e quelli naturali▪ Sapere che il prodotto trasformato risulta differente anche sul piano delle caratteristiche chimiche ed organolettiche▪ Rendere coscienti i ragazzi che tutti gli alimenti si deteriorano a causa di fattori fisici e chimico-fisici▪ Conoscere le tecniche di conservazione più utilizzate
ATTIVITÀ	<p>Le attività proposte sono un piccolo esempio delle possibilità di lavoro che offre questo percorso formativo, ogni insegnante saprà scegliere ed ampliare le attività più rispondenti alle esigenze degli alunni.</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Ripartizione del campo d'indagine e preparazione c/o scelta dei questionari più adatti

- Questionario provenienza cibi
- Questionario consumi individuali
- Ricerca sui cereali
- Attività riguardanti il pane, la pasta, la polenta: come si preparano e le ricette tipiche. Visita ad un mulino, ad un panificio e/o ad un pastificio
- I legumi, verdura e frutta
- L'olivo e l'olio, visita ad un frantoio
- Visita ad un'azienda ortofrutticola
- Visita ad un'azienda zootecnica
- Questionario azienda trasformazione
- Schedario degli additivi chimici
- Tabella di conservazione degli alimenti
- Temperatura e conservazione
- Ricerca sui cibi surgelati
- Indagine su come veniva alimentato l'animale domestico nel passato avvalendosi dell'incontro in classe con alcuni genitori e nonni
- Ricerca sul sito www.ciaopet.it il portale sul Mondo degli Animali d'Affezione

METODI E MEZZI

Il percorso formativo "La dieta mediterranea" si intreccia e si completa con tutti gli altri percorsi del progetto e un esempio è lo schema del percorso integrato.

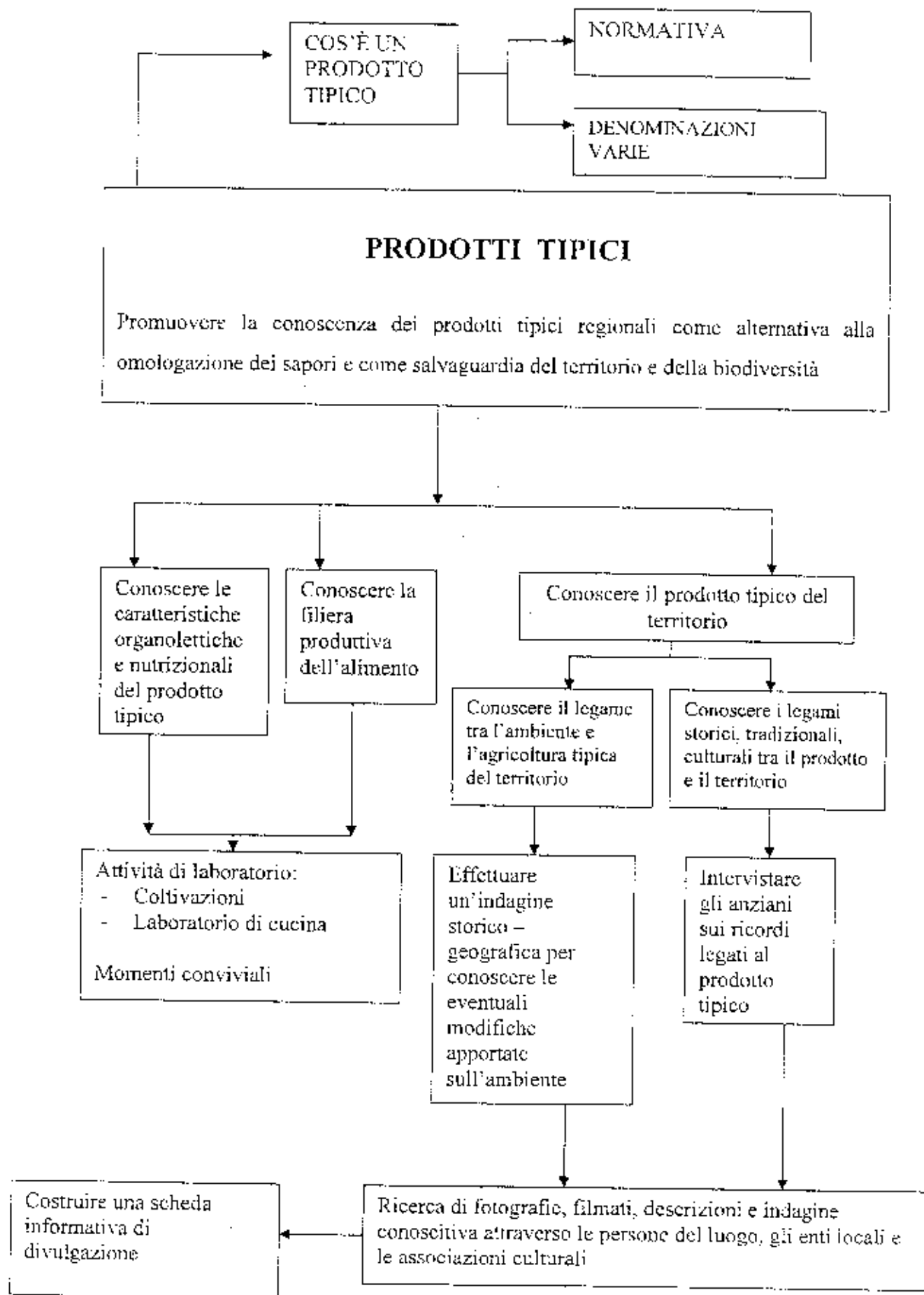
Caratterizzanti questo percorso formativo sono le sezioni riguardanti la conoscenza degli alimenti propri della dieta mediterranea e la conoscenza del percorso di un alimento dal campo alla tavola.

"La dieta mediterranea" offre la possibilità di un'ampia scelta di argomenti con una possibilità di programmazione di attività da svolgere in classe e sul campo, utilizzando sia gli spazi verdi della scuola, sia i laboratori (scientifico, informatico) oppure, in alternativa, lo spazio classe attrezzato con i materiali necessari.

Le visite guidate ad aziende agricole e zootecniche, ai mercati ortofrutticoli, ai supermercati, ai panifici e ai frantoi sono un valido supporto all'azione didattica, senz'altro la rendono più efficace, piacevole e propositiva.

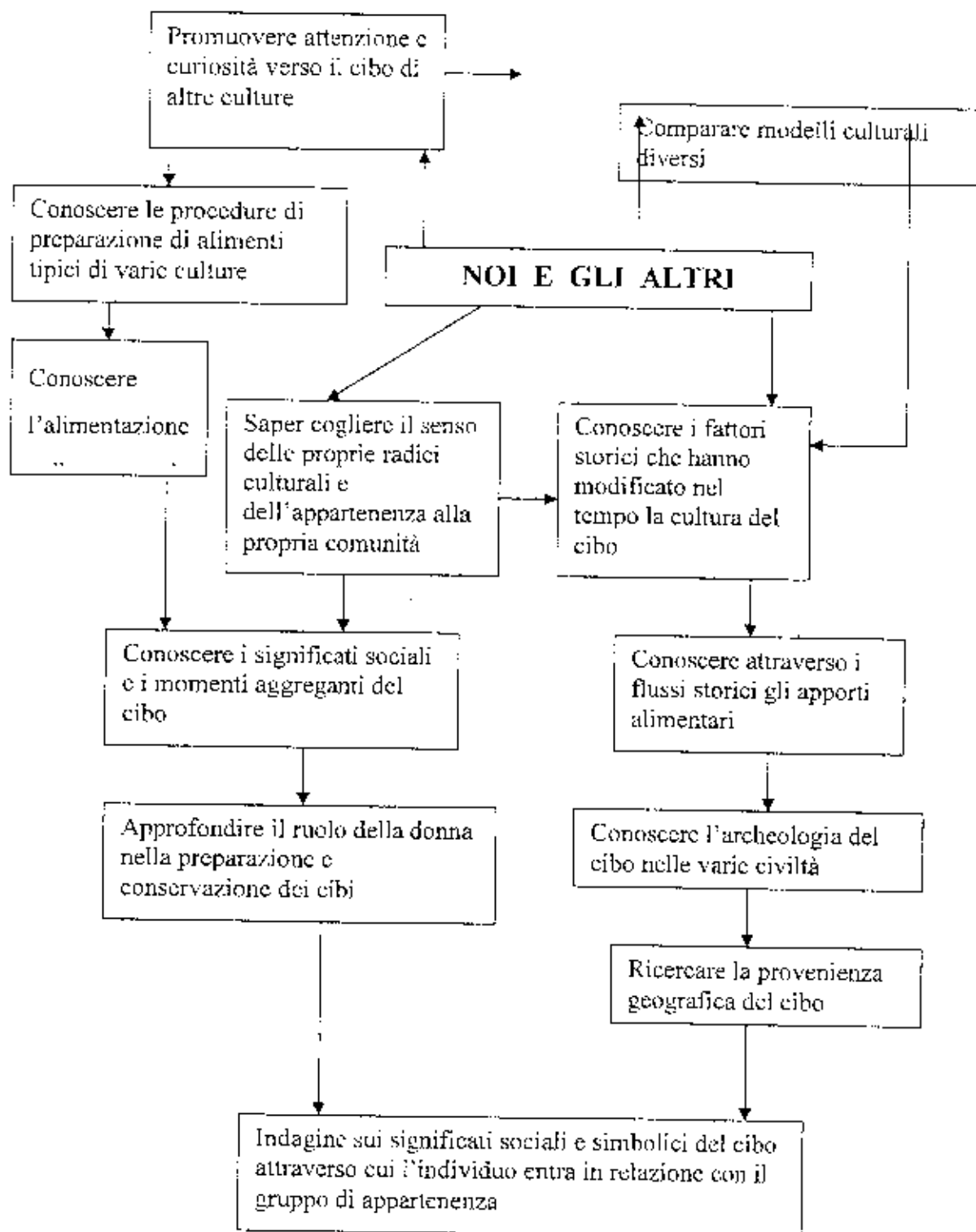
Educare ad una alimentazione corretta e bilanciata è garanzia di uno stato di benessere psico - fisico e può risultare utile la mediazione di una riflessione sul corretto modo di nutrire il proprio "animale compagno". È attraverso il cibo che passano molte delle informazioni e dei sentimenti che uniscono l'uomo all'animale e viceversa.

Per un approfondimento delle attività si rimanda al CD ROM "Sapere i sapori"



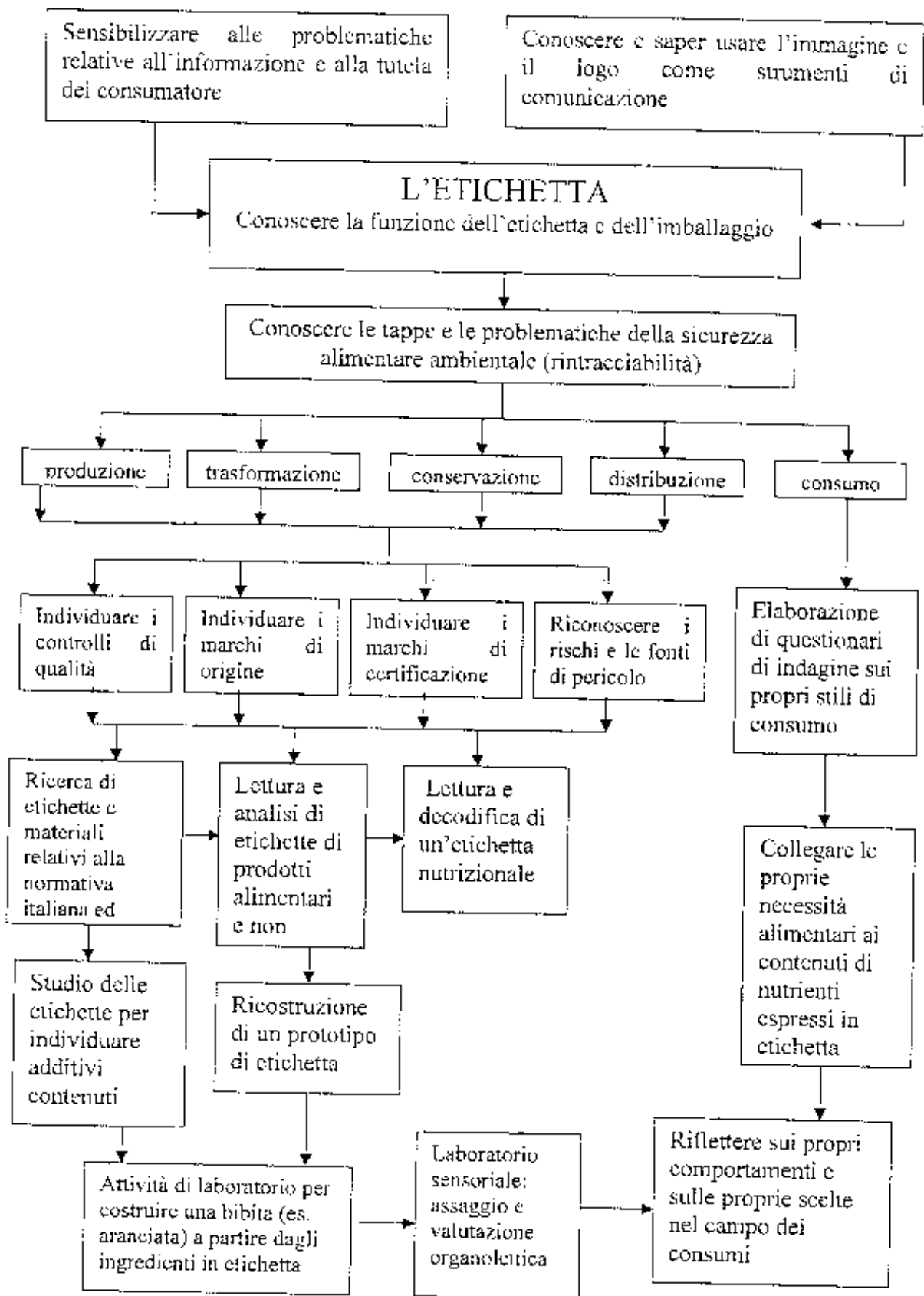
PRODOTTI TIPICI

OBIETTIVI GENERALI	<ul style="list-style-type: none">▪ Conoscere cos'è un prodotto tipico▪ Conoscere le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto tipico▪ Conoscere la filiera produttiva dell'alimento
OBIETTIVI SPECIFICI	<ul style="list-style-type: none">▪ Conoscere il legame fra l'ambiente e l'agricoltura tipica del territorio▪ Conoscere i legami storici, tradizionali, culturali tra il prodotto e il territorio
OBIETTIVI SPECIFICI PER L'APPROFONDIMENTO	<ul style="list-style-type: none">▪ Conoscere il prodotto tipico del territorio▪ Conoscere i prodotti tipici del Lazio▪ Riflettere sul proprio vissuto, sulle tradizioni del proprio territorio▪ Utilizzare consapevolmente e con efficacia i sensi▪ Prendere coscienza degli usi e delle tradizioni legate al cibo
ATTIVITÀ	<p>Le attività proposte possono servire per iniziare un lavoro che ogni insegnante saprà ampliare e/o direzionare secondo le esigenze e la specificità del gruppo-classe.</p> <p>Gli strumenti e le schede informative relative al percorso possono essere consultate e prelevate dal CD ROM "Sapere i sapori" fornito gratuitamente dalla Regione Lazio a tutte le scuole</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Svolgere attività di laboratorio: coltivazioni, laboratorio di cucina▪ Individuare il prodotto tipico ed effettuare un'indagine storico-geografica▪ Ricerca di fotografie, filmati, descrizioni▪ Indagine conoscitiva attraverso le persone del luogo, gli enti locali e le associazioni culturali▪ Intervistare gli anziani sui ricordi legati al prodotto tipico▪ Degustazioni libere e guidate▪ Costruire una scheda informativa di divulgazione
METODI E MEZZI	<p>Tenendo conto della finalità propria di questo percorso formativo, "promuovere la conoscenza dei prodotti tipici regionali come alternativa alla omologazione dei sapori e come salvaguardia del territorio e della biodiversità", il metodo si fonda su una ricerca - azione che ha come suo preciso obiettivo quello di valorizzare la scoperta del proprio territorio anche attraverso la memoria storica del proprio vissuto alimentare rielaborato attraverso le tradizioni e i ricordi degli anziani.</p> <p>Per lo sviluppo di questo percorso è fondamentale l'uso del metodo della ricerca che da una parte consente all'insegnante di organizzare interdisciplinamente il lavoro e dall'altra facilita un coinvolgimento altamente motivante per l'alunno.</p> <p>I mezzi non potranno che essere testi, documenti, vecchie fotografie da cui attingere informazioni; macchine fotografiche, telecamere per carpire immagini che illustrino le ricerche, registratori per le interviste e schede guida per sviluppare le varie fasi del percorso.</p>



NOI E GLI ALTRI

OBIETTIVI GENERALI	<ul style="list-style-type: none">• Promuovere attenzione e curiosità verso il cibo di altre culture• Comparare modelli culturali diversi• Saper cogliere il senso delle proprie radici culturali e dell'appartenenza alla propria comunità• Conoscere i fattori storici che hanno modificato nel tempo la cultura del cibo
OBIETTIVI SPECIFICI	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere e comunicare il proprio stato psico- affettivo in relazione al cibo• Conoscere i significati sociali e i momenti aggreganti del cibo• Conoscere le procedure di preparazione di alimenti tipici delle varie culture• Conoscere attraverso i flussi storici gli apporti alimentari
OBIETTIVI SPECIFICI PER L'APPROFONDIMENTO	<ul style="list-style-type: none">• Ricercare i riti, le occasioni, le feste...• Conoscere le relazioni tra il se e l'ambiente• Conoscere l'alimentazione nelle varie culture• Individuare le botteghe artigianali e le figure professionali nel tempo e nello spazio• Conoscere i luoghi del mangiare (geog.)• Approfondire il ruolo della donna nella preparazione e conservazione dei cibi• Differenziare i vari modi di alimentarsi dei popoli delle varie civiltà• Conoscere l'archeologia del cibo nelle varie civiltà• Ricercare le provenienze geografiche dei cibi (globalizzazione)
ATTIVITÀ	<ul style="list-style-type: none">• Indagine sui significati sociali e simbolici del cibo attraverso cui l'individuo entra in relazione con il gruppo di appartenenza• Ricreare le principali festività, i riti religiosi, le occasioni sociali a cui vengono associati particolari cibi• Ricercare quei particolari alimenti propri di una specifica cultura• Ricerca sul ruolo della donna attraverso il tempo• Intervista e ricerca dei lavori artigianali scomparsi• Fotografare e comparare i diversi luoghi di ristoro• Indagine, estesa ai compagni di altre classi. Sui consumi alimentari• Elaborazione di cibi e ricette particolari di alcune culture• Costruzione di un planisfero che evidenzii i luoghi di provenienza di quei generi alimentari che hanno influenzato le culture del mondo
METODO E MEZZI	<p>Il metodo si fonderà su una ricerca – azione che, attraverso discussioni in classe, interviste, indagini, riprese fotografiche e audiovisive, rappresentazioni grafico - pittoriche, permetta gradualmente a ciascun ragazzo, di riflettere sulla propria realtà psico - sociale e ambientale e di accogliere e conoscere le altre individualità e le altre culture.</p>



ETICHETTA, PUBBLICITÀ, CONSUMI

OBIETTIVI GENERALI

- Sensibilizzare alle problematiche relative all'informazione e alla tutela dei consumatori.
- Conoscere la funzione dell'etichetta e dell'imballaggio di un prodotto alimentare.
- Conoscere le tappe e le problematiche della sicurezza alimentare e ambientale.

OBIETTIVI SPECIFICI

- Conoscere e ricostruire il ciclo di vita degli alimenti: produzione, trasformazione, distribuzione, consumo.
- Saper collegare le proprie necessità alimentari ai contenuti di nutrienti espressi nell'etichetta.
- Saper individuare i controlli di qualità, i marchi di origine e di certificazione.
- Conoscere e saper usare l'immagine e il logo come strumenti di comunicazione.

OBIETTIVI SPECIFICI PER L'APPROFONDIMENTO

- Saper leggere un'etichetta: storia, indicazioni obbligatorie e facoltative, simboli, grafica.
- Saper riflettere sui propri comportamenti e sulle proprie scelte nel campo dei consumi.
- Saper analizzare i contenuti di un messaggio pubblicitario: linguaggio, parole, colori, caratteri, situazioni.

ATTIVITÀ

Occuparsi dell'articolato mondo dei **consumi**, a scuola, non solo è un'occasione per numerose attività di ricerca, ma offre la possibilità di raggiungere obiettivi formativi di ampio respiro.

L'**etichetta** rappresenta un tema privilegiato per un approccio globale all'educazione alimentare, dal momento che racconta il **ciclo di vita** del prodotto (produzione, trasformazione, distribuzione) e i **controlli** di qualità e i **marchi**, oltre a evidenziare i **nutrienti** contenuti ma anche gli **additivi** eventualmente presenti. Infine, l'etichetta fa parte dell'**imballaggio**, vale a dire di quel sistema integrato di comunicazione – emozionale e verbale – che studia la presentazione efficace, suggestiva, affascinante di un prodotto.

- Indagine in classe sui consumi personali e collettivi.
- Classificazione delle **tipologie** e degli stili di consumo.
- Smontare e ricostruire l'etichetta di un prodotto alimentare e non.
- Costruzione di tabelle statistiche sulla lettura dell'etichetta.
- Realizzazione di **grafici** con diversi modelli (istogrammi, matrici, assi cartesiani).
- Elaborare un prototipo di etichetta.
- Confronto di etichette di prodotti merceologicamente simili o differenti.

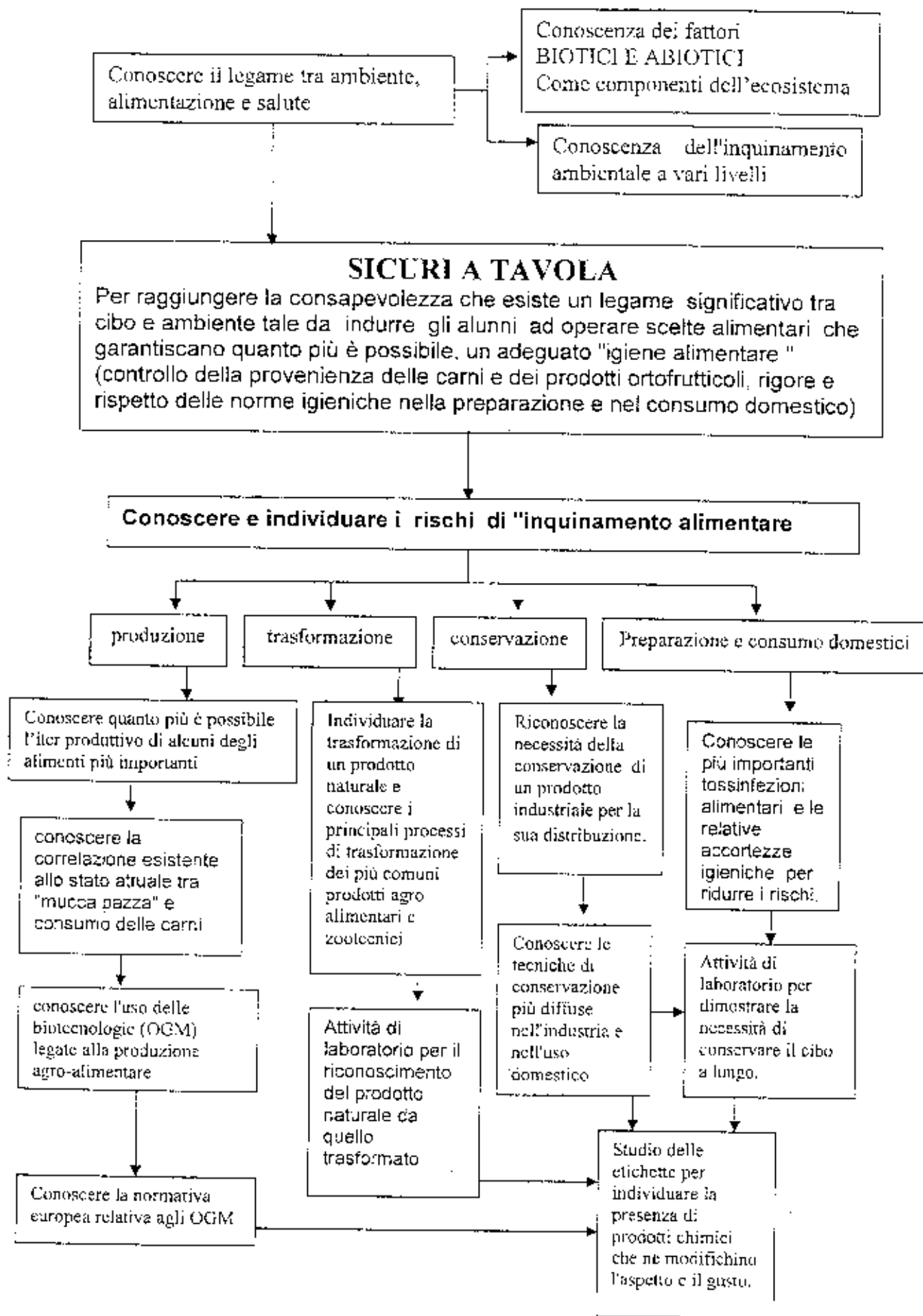
METODO E MEZZI

Per educare le giovani generazioni a effettuare scelte consapevoli e meditate nel campo dei consumi, dell'alimentazione personale e familiare, della salvaguardia delle risorse naturali (aria, acqua, suolo), è opportuno partire dall'esperienza diretta e quotidiana dei ragazzi.

L'educazione ai consumi alimentari si inserisce, infatti, nella formazione della persona e del cittadino, perché si prefigge di analizzare i delicati e complessi temi dell'alimentazione e degli stili di vita, della salute e della qualità della vita, preparando i giovani ad assumere atteggiamenti consapevoli e critici di fronte alle numerose e differenziate offerte del mercato.

La **pubblicità** rappresenta il modello di comunicazione tipico della società dei consumi e, dunque, costituisce un argomento di interesse cruciale per comprendere i consumi individuali e sociali. I consumi, inoltre, consentono una presa diretta con la realtà quotidiana di bambine e bambini, ragazze e ragazzi che, oggi, rappresentano una fascia di consumatori sensibile, vivace, mobile, sempre alla ricerca di stimoli e novità.

Le attività suggerite, dunque, debbono partire dall'esperienza diretta e quotidiana che i ragazzi hanno con gli oggetti e con i sogni, i desideri e i modelli evocati dalla pubblicità, dalla moda, dal bisogno di riconoscimento nel gruppo dei compagni.



SICURI A TAVOLA

OBIETTIVI GENERALI	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere il legame fra ambiente, alimentazione, salute.• Conoscere e individuare i rischi di "inquinamento alimentare"
OBIETTIVI SPECIFICI	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere il significato di filiera produttiva di un alimento• Riconoscere il prodotto naturale da quello trasformato.• Conoscere le tecniche di conservazione più diffuse nell'industria e nell'uso domestico• Conoscere le più importanti innovazioni in campo tecnologico e biotecnologico• nei settori della produzione, della trasformazione e della conservazione• Conoscere la normativa europea relativa alla presenza di OGM negli alimenti
OBIETTIVI SPECIFICI PER L'APPROFONDIMENTO	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere il significato e il meccanismo per ottenere organismi geneticamente modificati.• Conoscere l'uso delle biotecnologie (OGM) legate alla produzione agro-alimentare• Conoscere la normativa europea relativa all'etichettatura che segnali la presenza di OGM negli alimenti.• Conoscere il principio della tracciabilità e le sue applicazioni• Conoscere la relazione esistente tra BSE e sistemi adottati per proteggere i consumatori.• Conoscere le più importanti tossinfezioni alimentari, le loro cause e le relative accortezze igieniche per ridurre i rischi di malattia..• Acquisire capacità di effettuare indagini statistiche ed elaborare grafici circa il consumo delle carni bovine nelle famiglie e di confrontare con i consumi di qualche anno fa.• Acquisire capacità di effettuare indagini statistiche e di elaborare grafici circa il consumo di prodotti geneticamente modificati e il grado di conoscenze tra i consumatori
ATTIVITÀ	<p>Le attività proposte possono servire per iniziare un lavoro che ogni insegnante saprà ampliare e/o direzionare secondo le esigenze e la specificità del gruppo-classe.</p> <p>Prima dell'attuazione del percorso formativo è importante che i ragazzi possiedano dei requisiti relativi a :</p> <p>Gli strumenti e le schede informative relative a questo percorso possono essere consultate e prelevate dal CD ROM "Sapere i sapori" fornito gratuitamente a tutte le scuole nelle nei percorsi OGM e "dal campo alla tavola".</p> <ul style="list-style-type: none">• Visita ad aziende agricole e zootecniche convenzionali e biologiche• Attività di laboratorio per il riconoscimento del prodotto naturale da quello trasformato

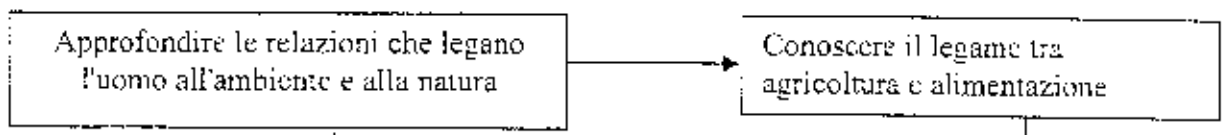
- Studio delle etichette per individuare la presenza di prodotti chimici che ne modifichino l'aspetto e il gusto.
- Attività di laboratorio per dimostrare la necessità di conservare il cibo a lungo
- Ricerca di articoli e pubblicazioni, in quotidiani e riviste specializzate. Anche con l'utilizzo di INTERNET.
- Ricerca di schede e materiali relativi alla normativa vigente in fatto di OGM
- Elaborazione di questionari che rilevino le attuali abitudini alimentari

METODO E MEZZI

Per sviluppare questo percorso è necessario fare riferimento a delle pre-conoscenze che riguardino il legame esistente tra ambiente cibo e salute.

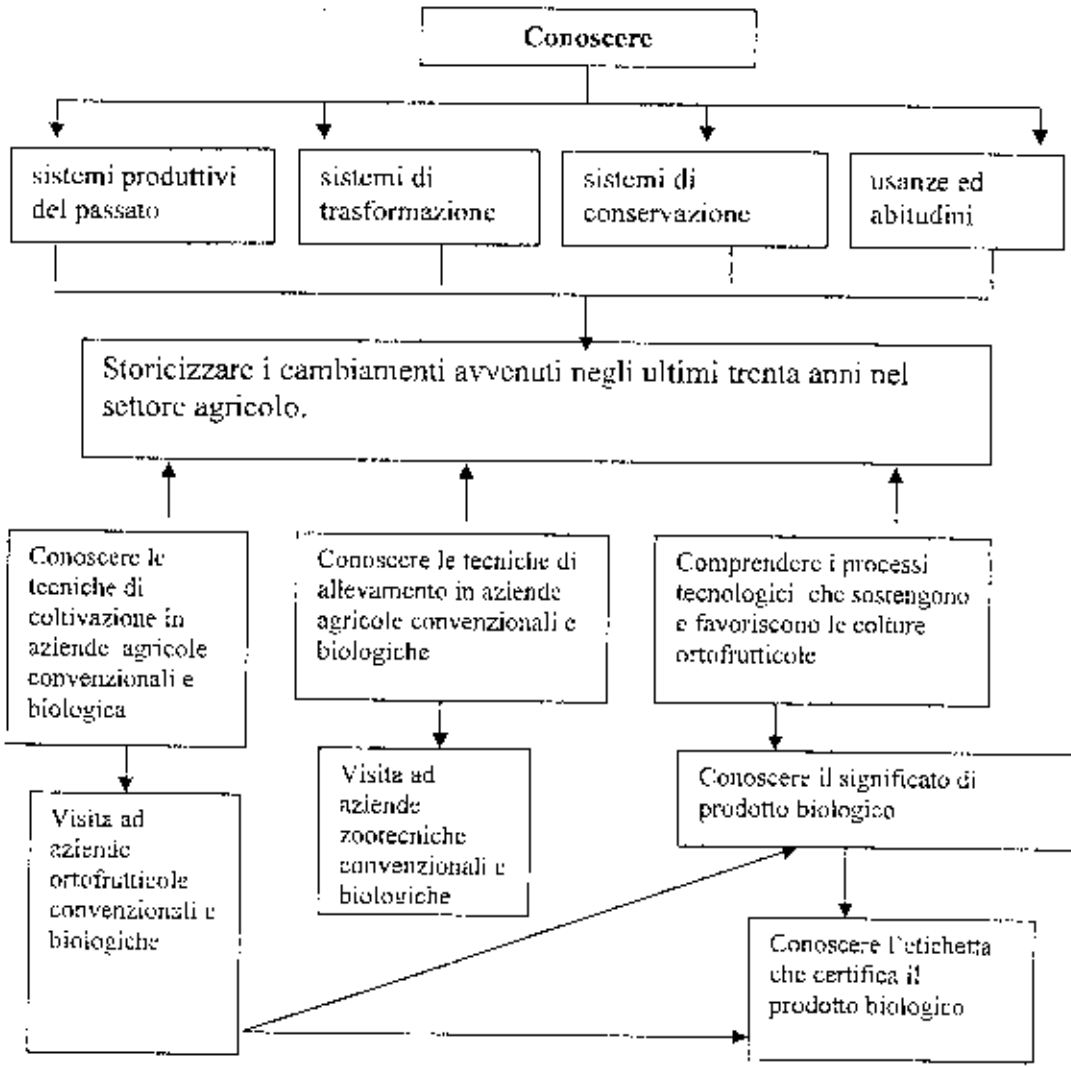
Per raggiungere la consapevolezza di ciò l'alunno sarà guidato all'osservazione attenta di quello che lo circonda e di come tutto finisca per essere inquinato e modificato dalla presenza di fattori che spesso non sono controllati dall'uomo.

I ragazzi, in qualità di consumatori, saranno indotti, inoltre, a riflettere sui possibili rischi causati da disattenzione e superficialità nelle scelte fin qui adottate, grazie alla somministrazione e all'analisi di questionari iniziali. A fine percorso si procederà alla somministrazione degli stessi questionari che verificheranno la valenza didattica del percorso qualora si osservino mutamenti positivi nelle risposte rispetto a quelle iniziali.



DAL CONVENZIONALE AL BIOLOGICO

Studiare l'agricoltura del passato e confrontarla con le attuali tecniche di allevamento e di coltivazioni per riflettere sulle abitudini e sulle scelte personali.



DAL CONVENZIONALE AL BIOLOGICO

OBIETTIVI GENERALI

- Approfondire le relazioni che legano l'uomo all'ambiente e alla natura
- Conoscere il ciclo vitale delle piante
- Individuare i prodotti di origine animale
- Conoscere il legame tra agricoltura e alimentazione
- Storicizzare i cambiamenti avvenuti negli ultimi trenta anni nel settore agricolo

- Acquisire capacità di lavorare in gruppo
- Acquisire capacità di decodificare linguaggi specifici

OBIETTIVI SPECIFICI

- Conoscere il significato di prodotto biologico e di prodotto convenzionale
- Conoscere: sistemi produttivi del passato, sistemi di trasformazione, sistemi di conservazione, usanze ed abitudini
- Conoscere le tecniche di allevamento in aziende convenzionali e biologiche
- Conoscere le tecniche di coltivazione in aziende convenzionali e biologiche
- Comprendere i processi tecnologici che sostengono e favoriscono le colture ortofrutticole
- Conoscere ed individuare i percorsi di trasformazione e commercializzazione che seguono la fase di produzione
- Individuare i prodotti di origine animale
- Conoscere le tecniche di coltivazione e gli strumenti utilizzati nel passato

OBIETTIVI SPECIFICI PER L'APPROFONDIMENTO

- Conoscere le problematiche ambientali connesse all'alimentazione
- Conoscere la normativa europea che regola la denominazione di prodotto biologico
- Acquisire capacità di effettuare una ricerca bibliografica e di elaborare di notizie relative ai sistemi agricoli del passato e contemporanei.
- Acquisire capacità di effettuare indagini statistiche ed elaborare grafici sull'uso dei prodotti chimici nelle aziende agricole di tipo convenzionale
- Acquisire capacità di effettuare indagini statistiche ed elaborare grafici sulle scelte delle famiglie in relazione ai prodotti ortofrutticoli e zootecnici di provenienza biologica.

ATTIVITÀ

Le attività proposte possono servire per iniziare un lavoro che ogni insegnante saprà ampliare e/o direzionare secondo le esigenze e la specificità del gruppo-classe.

Gli strumenti e le schede informative relative a questo percorso possono essere consultate e prelevate dal CD ROM "Sapere i sapori" fornito

gratuitamente a tutte le scuole.

- Ricerca storica su materiale cartaceo, mezzi audiovisivi e internet
- Visita ad aziende ortofrutticole convenzionali e biologiche
- Visita ad aziende zootecniche convenzionali e biologiche
- In classe Elaborazione del questionario da somministrare ai nonni per conoscere sistemi agricoli e zootecnici del passato.
- Invito dei nonni in classe o visita a casa di riposo per anziani
- Raccolta di foto, disegni, interviste, documenti del passato.
- L'etichetta che certifica il prodotto biologico
- Realizzazione di un orto biologico

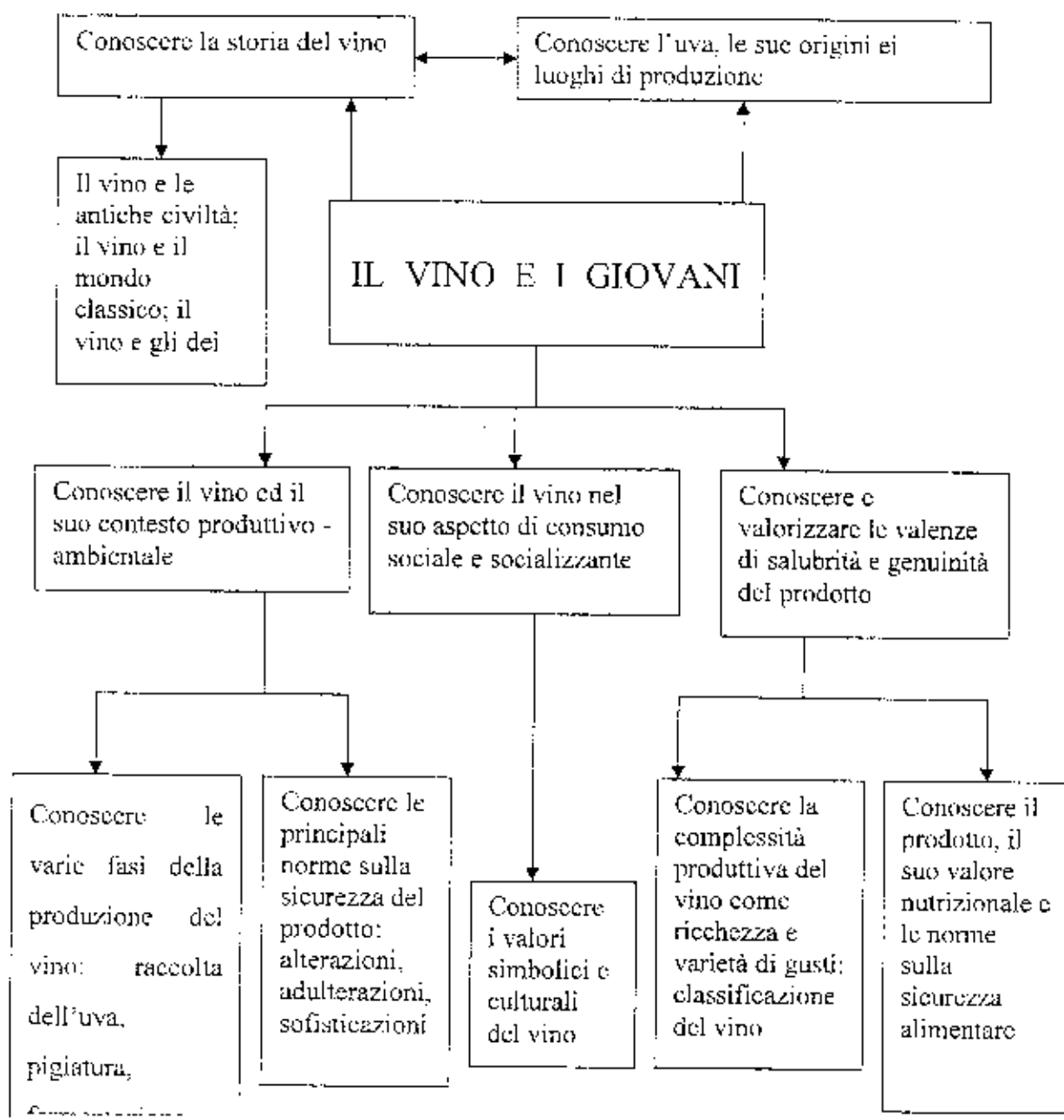
METODI E MEZZI

Per sviluppare questo percorso è necessario far comprendere ai ragazzi come negli ultimi cinquanta anni le tecniche agricole e della commercializzazione abbiano modificato e siano state modificate da usi e abitudini alimentari dovuti a cambiamenti sostanziali della vita sociale e lavorativa.

In questo percorso l'alunno sarà guidato alla scoperta delle tecniche del passato da immagini, documenti cartacei, televisivi, raccolte di strumenti d'epoca, da testimonianze di anziani e interventi di tecnici del settore agricolo.

Per sviluppare questo percorso saranno gli stessi alunni a ricercare e ad elaborare dei questionari che verranno somministrati ai nonni e ai tecnici presenti nelle aziende agricole che verranno da loro visitate. Si consiglia di organizzare anche visite di istruzione ai musei dell'agricoltura ormai presenti in numerosi centri del territorio laziale.

I ragazzi, in qualità di consumatori, saranno indotti, inoltre, a riflettere sui possibili rischi causati da disattenzione e superficialità nelle scelte fin qui adottate, grazie alla somministrazione e l'analisi di questionari iniziali. A fine percorso si procederà alla somministrazione degli stessi questionari che verificheranno la valenza didattica del percorso qualora si osservino mutamenti positivi nelle risposte rispetto a quelle iniziali.



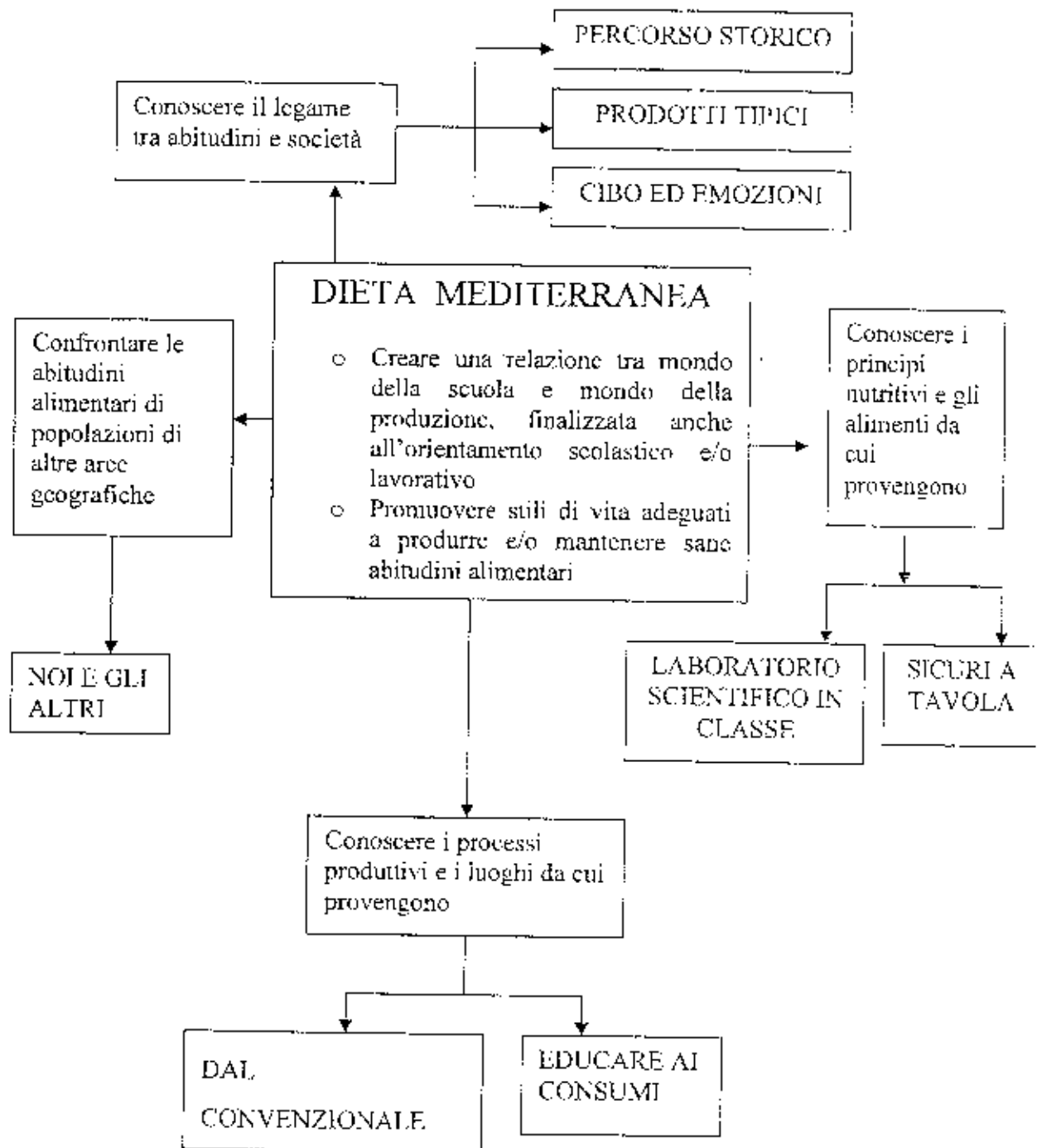
IL VINO E I GIOVANI

OBIETTIVI GENERALI	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere l'uva, le sue origini e i luoghi di produzione• Conoscere il vino e il suo contesto produttivo – ambientale• Conoscere e valorizzare le valenze di salubrità e genuinità del prodotto• Conoscere la storia del vino
OBIETTIVI SPECIFICI	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere le varie fasi della produzione del vino: raccolta dell'uva, pigiatura, fermentazione, invecchiamento e imbottigliamento• Conoscere la complessità produttiva del vino come ricchezza e varietà di gusti: classificazione del vino• Conoscere il vino nel suo aspetto di consumo sociale e socializzante• Conoscere le principali norme sulla sicurezza del prodotto: alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni• Conoscere i valori simbolici e culturali del vino
OBIETTIVI SPECIFICI PER L'APPROFONDIMENTO	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere il prodotto, il suo valore nutrizionale e le norme sulla sicurezza alimentare• Saper leggere le etichette, conoscere la normativa e gli indicatori di qualità• Il confezionamento del vino• La degustazione del vino• Dinamiche di consumo: ricchezza di varietà, individualità della scelta, consumo equilibrato• Il vino e le antiche civiltà: egizi, fenici, area siriana-palestinese• Il vino e il mondo classico: greci e romani• Il vino e gli dei• Il vino e il suo aspetto socializzante: osterie ieri, wine – bar oggi
ATTIVITÀ	<ul style="list-style-type: none">• Visite in aziende e nei territori del vino per sviluppare ricerche in classe• Animazioni e giochi sul vino da svolgere in classe (recite a tema, gioco della vendemmia...)• Partecipazione ad alcuni momenti salienti dell'anno vitivinicolo (vendemmia)• Estemporanea di arte e/o fotografia sul vino ed i suoi territori• Gare sportive• Lezioni all'aperto
METODO E MEZZI	<p>Il percorso formativo "Il vino e i giovani" vuole favorire una migliore conoscenza del prodotto, uno degli obiettivi che si prefigge è quello di far avvicinare gli alunni al contesto produttivo - ambientale per farne conoscere ed apprezzare la complessità produttiva e la ricchezza e varietà dei prodotti.</p> <p>Il mondo del vino può essere studiato nei suoi molteplici aspetti: il vino</p>

c la sua storia; miti e leggende; il vino nelle religioni; il vino e l'economia: produzione e commercializzazione.

Per formare consumatori consapevoli che sappiano esprimere individualità nella scelta e consumo equilibrato è fondamentale far conoscere il prodotto, la sua storia, le tecniche di produzione, le modalità di consumo, le sue caratteristiche economiche, i suoi valori simbolici e culturali.

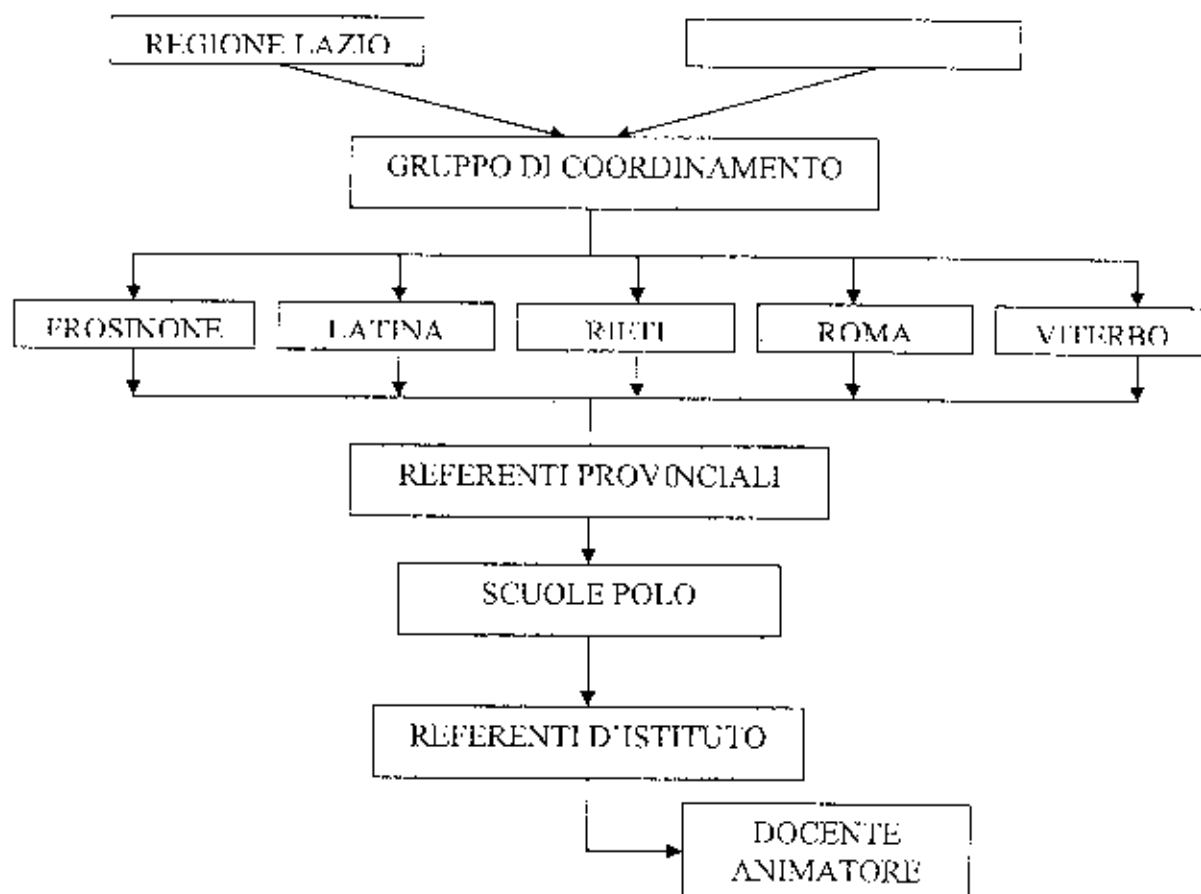
ESEMPIO DI PERCORSO INTEGRATO TRA PIÙ PERCORSI



ASSISTENZA AL PROGETTO E VALORIZZAZIONE DEI RISULTATI

La complessità del progetto "Sapere i sapori" presuppone un insieme di azioni di sostegno da svolgere nei confronti delle scuole partecipanti durante tutto l'arco di sviluppo del progetto, dalle fasi di avvio a quella conclusiva e la costituzione di una struttura organizzativa.

1. Struttura organizzativa



REFERENTE D'ISTITUTO Il docente referente d'istituto deve:

- pubblicizzare il progetto all'interno della scuola;
- supportare la realizzazione del progetto fornendo ai colleghi informazioni sul percorso formativo prescelto, le fasi di attuazione, i tempi, le verifiche, i lavori possibili, le ricadute positive auspicabili sulle abitudini alimentari dei giovani e sul loro stile di vita;
- seguire l'andamento del progetto nelle classi interessate e la realizzazione dei prodotti;
- decidere, unitamente agli altri colleghi partecipanti al progetto, le modalità di utilizzazione del finanziamento ricevuto;
- invitare i genitori e tutti gli altri docenti c/o operatori scolastici a partecipare agli incontri e dibattiti organizzati nella scuola;
- partecipare agli incontri organizzati dal referente provinciale

- seguire i corsi di aggiornamento
- conoscere, selezionare e valorizzare il materiale prodotto dalle classi
- riferire periodicamente al referente provinciale sul percorso svolto, sul materiale prodotto e sui tempi di attuazione.
- Elaborazione della relazione finale da consegnare al referente provinciale

REFERENTE PROVINCIALE

Il docente referente provinciale deve:

- coordinare in ambito provinciale l'andamento del progetto, i tempi di sviluppo, le conclusioni;
- seguire i docenti referenti delle singole scuole nella predisposizione dei percorsi didattici prescelti;
- coordinare le scelte degli strumenti didattici idonei, anche in relazione ad uscite nei territori e all'incontro con aziende ed istituzioni varie
- favorire consulenza nelle fasi di formazione dei genitori, nonni ed altri docenti interessati;
- avviare attività di monitoraggio sui percorsi attivati e sulla ricaduta del progetto;
- fornire ulteriori informazioni e chiarimenti sul progetto complessivo;
- dare notizie sulle modalità per accedere ai fondi;
- conoscere ed eventualmente selezionare il materiale prodotto dalle scuole di sua competenza.

Inoltre, il docente referente provinciale deve curare i collegamenti fra il gruppo di progetto (G. P.) e i referenti delle scuole in merito a:

- scelta e realizzazione dei percorsi didattici prescelti
- compilazione, da parte delle scuole di modelli predisposti dal Gruppo Progetto per raccogliere, in modo organizzato e sintetico dati qualitativi e quantitativi utili alla lettura del grado di realizzazione del progetto nelle singole scuole
- elaborazione di una relazione finale da consegnare al G.P.

Si ravvisa l'opportunità di garantire il collegamento con le scuole attraverso tre incontri "referente provinciale - referenti d'istituto", in fase iniziale, intermedia e finale.

Ogni incontro deve essere verbalizzato, secondo uno schema comune, il tutto deve essere consegnato al gruppo di progetto.

SCUOLE POLO

All'interno dell'ampia rete di scuole aderenti al progetto sono state individuate le scuole polo, una per ogni docente referente provinciale.

La scuola polo deve garantire un supporto organizzativo al docente referente provinciale incaricato di coordinare e curare la trasmissione di informazioni e materiali riguardanti il progetto, dalla struttura organizzativa alle scuole facenti riferimento alla scuola polo e viceversa.

GRUPPO DI PROGETTO

A livello regionale è costituito un gruppo di coordinamento che si occupa della gestione, del monitoraggio e della ricerca progetto secondo la seguente articolazione:

- costruzione delle schede di adesione al progetto
- individuazione dei criteri di scelta per l'accoglimento delle domande di adesione
- coordinamento del progetto sul territorio, predisponendo al riguardo il piano programmatico annuale contenente la struttura organizzativa, obiettivi e piano attuativo con calendarizzazione dei tempi di attuazione e delle riunioni
- elaborazione e fornitura di strumento di supporto per l'intero progetto (schede informative, griglie di rilevazione, documentazione)
- stesura di un report sulla realizzazione del progetto e sulla ricaduta in termini formativi
- predisposizione di un piano di formazione che tenga conto dei fabbisogni interni al progetto e direzione dei corsi di formazione
- monitoraggio dei corsi di formazione e creazione degli strumenti necessari
- organizzazione del monitoraggio relativo al progetto
- progettazione e redazione del sito web
- rielaborazione del progetto.

2. Azioni di sostegno

1. Kit informativi, previsti nel programma nazionale e destinato specificamente alle scuole elementari e medie;
2. CD ROM "SAPERE I SAPORI" distribuito a tutte le scuole partecipanti al progetto per rendere facilmente fruibili e condivisibili materiali di documentazione e didattici. Il CD ROM permetterà agli insegnanti una "navigazione" personale e soggettiva secondo gli interessi, i contesti territoriali, le necessità delle singole classi;
3. presentazione ufficiale del progetto ai dirigenti e ai docenti delle scuole aderenti in conferenze da tenersi entro gennaio 2003;
4. affidamento di consulenze e di incarichi ad esperti ed insegnanti, da conferire durante le varie fasi del progetto in relazione alle necessità rilevate per una gestione integrata del progetto, che tenga nel debito conto i saperi e le problematiche che uniscono alimentazione e agricoltura, ambiente biologico e salute;
5. predisposizione e utilizzazione di una rete telematica per le scuole dotate della necessaria strumentazione. Le scuole potranno iscriversi ad una "lista di discussione" e comunicare con le altre scuole della Regione; ricevere in "diretta" le informazioni dalle istituzioni promotrici del progetto; accedere ad uno "sportello telematico" nel quale si potranno depositare o dal quale sarà possibile attingere materiali didattici opportunamente inseriti;
6. saranno censiti materiali informativi e didattici già esistenti sia per recuperare le attività progresse qualitativamente significative effettuate nelle scuole, sia per verificare la possibilità della loro utilizzazione nell'ambito del Progetto.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA GENERALE

- CARNEVALE E. MARLETTA L., **Tabella di Composizione degli Alimenti dell'Istituto Nazionale della Nutrizione**, EDRA editore, 1997
- ISTAT, **I consumi delle famiglie**, Anni 1996, 1997, 1998, Roma
- Società Italiana di Nutrizione Umana, **Livelli di assunzione giornalieri raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana (LARN)**, Revisione 1996, Roma, 1997
- Tablelle di composizione degli alimenti**, Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, Roma
- FIDANZA F.-LIGUORI G., **Nutrizione umana**, Idelson Editore, Napoli, 1988
- Cultura che nutre**, Programma interregionale "Comunicazione ed educazione alimentare", kit didattico per insegnanti, ISMEA, Roma, 1999
- Comune di Roma, **Mangia sano mangia allegro**, Roma, 1995
- Comune di Roma/Assessorato alle Politiche Educative, **Una cucina coi fiocchi. Qualche suggerimento per una corretta alimentazione dei bambini**, Cooperativa Solidarietà e Lavoro - Giunti, 1999
- Sapere i sapori**, Progetto di comunicazione ed educazione alimentare, Regione Lazio/Assessorato all'Agricoltura IRRSAE Lazio Garamond, Roma, 2002 (volume e CD-Rom)

BIBLIOGRAFIE TEMATICHE

CIBO ED EMOZIONI

- BARZANO' C., **La ricerca dei sapori perduti**, in "Buono & naturale", ottobre 1993
- BARZANO' C., **Prima colazione didattica**, in "Slow", n. 7, 1997
- D'URSO V.-TRENTIN R., **Psicologia delle emozioni**, Il Mulino, Bologna, 1988
- GARAVINI D., **Ore 10: lezione di gusto**, in "Buono & naturale", ottobre
- MANGIAROTTI F.G., **Affettività e alimentazione nella prima infanzia**, Franco Angeli, Milano, 1997
- MONTUSCHI F., **Competenza affettiva e apprendimento**, La Scuola, Brescia, 1993
- NISTRI R., **Dire fare gustare. Percorsi di educazione del gusto nella scuola**, Slow Food Editore, Brà (CN), 1998
- PETRINI C., **Slow Food. Le ragioni del gusto**, Bari, Laterza, 2001
- PRANDI R. (a cura di), **Cibo, se lo conosci non lo eviti**, in "Gambero Rosso", n.80, settembre 1998

PERCORSO STORICO

- APICIO, **La cucina dell'antica Roma**. Tascabili economici Newton, Newton Compton, Roma, 1994
- BLASIN G.P., **I sapori della modernità. Cibo e romanzo**, Bologna, U

- Mulino, 1991.
- CAMPORESTI P., La terra e la luna. Alimentazione folklore società, Il Saggiatore, Milano, 1989
- CANTARELLA E.-JACOBELLI L., Un giorno a Pompei. Electa Napoli
- CAPATTI A.-MONTANARI M., La cucina italiana. Storia di una cultura, Bari, Laterza
- CARCOPINO J., La vita quotidiana a Roma, Laterza, Bari
- CUAZ G.B., La vita quotidiana a Roma. La vita privata, La ricerca, Loescher, Torino, 1981
- DEONNA W. - RENARD M., A tavola con i Romani. Superstizioni e credenze conviviali, Pratiche editrice, Parma, 1994
- DOSI A. - SCHINELL F., Le abitudini alimentari dei Romani, Ed. Quasar, Roma, 1986
- DOSI A. - SCHINELL F., I Romani in cucina, Ed. Quasar, Roma, 1986
- DOSI A. - SCHINELL F., Pasti e vasellame da tavola, Ed. Quasar, Roma, 1986
- FIANDRIN J.L. - MONTANARI M. (a cura di), Storia dell'alimentazione, Laterza, 1997
- FOSCHINI A., La vita economica in Roma: agricoltura e pastorizia, La ricerca, Loescher, Torino, 1979
- GAZZINI GIACOSA I., A cena da Lucullo, Piemme, Casale Monferrato (AI), 1986
- INNIS MILLER J., Roma e la via delle spezie. Dal 29 a.C. al 641 d.C., Einaudi, Torino, 1974
- INSOR, Gastronomia e società, Franco Angeli, Milano, 1984
- KURLANSKY M., Il merluzzo. Storia del pesce che ha cambiato il mondo, Mondadori, 1999
- JANNATTONI L., Osterie e feste romane, Newton Compton Editori, Roma, 1977
- LEVI-STRAUSS, Il crudo e il cotto, Milano, Il Saggiatore, 1980.
- MALIZIA G., La cucina romana ebraico-romanesca, Newton Compton, Roma, 2001
- MANCIOLI D., La vita del bambino nell'antica Roma. Itinerario del Museo della Civiltà Romana, Fratelli Palombi Editori, Roma, 1989
- MONTANARI M., Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola. Dall'antichità al Medioevo, Laterza, Bari, 1989
- MONTANARI M., Alimentazione e cultura nel Medioevo, Laterza, 1999
- MONTANARI M., L'Europa a tavola. Storia dell'alimentazione dal medioevo a oggi, Laterza, 1997
- MONTANARI M., La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa, Laterza, 1997
- QUILICI L.-QUILICI GIGLI S., L'alimentazione nell'antichità, L'Erma di Bretschneider, Roma, 1995
- REVEL J.F., 3000 anni a tavola, Rizzoli, Milano, 1980
- SABBAN F.-SERVENTI S.(a cura di), A tavola nel Rinascimento, Laterza
- SALZA PRINA RICOTTI E., L'arte del convito nella Roma antica, L'Erma di Bretschneider, Roma, 1993
- SALZA PRINA RICOTTI E., Ricette della cucina romana a Pompei, L'Erma di Bretschneider, Roma, 1993

SETTIS S. (a cura di), *Civiltà dei Romani. Il rito e la vita privata*, Ejecta, Milano
 SORCINELLI P., *Gli italiani e il cibo. Dalla polenta ai cracker*, Bruno Mondadori
 TANNAHILL R., *La storia del cibo*, Rizzoli, Milano, 1987
 TOUSSAINT-SAMAT M., *Storia naturale & morale dell'alimentazione*, Firenze, Sansoni
 VALERIO N., *La tavola degli antichi*, Oscar Mondadori, Milano, 1989

DIETA MEDITERRANEA

CANNELLA C. - CORRADA G., *I miti dell'alimentazione*, TEA
 CARICATO L., *Oli d'Italia. Guida agli extravergine regione per regione*, Milano, Oscar Guide Mondadori, 2001
La dieta mediterranea, Quaderno n. 4, *Cultura che nutre*, Programma interregionale "Comunicazione ed educazione alimentare", kit didattico per insegnanti, ISMEA, Roma, 2000
Curiosità attorno al sistema agroalimentare, Quaderno n. 1, *Cultura che nutre*, Programma interregionale "Comunicazione ed educazione alimentare", kit didattico per insegnanti, ISMEA, Roma, 2000
 DE BERNART E., *Lezioni di scienza dell'alimentazione: principi di alimentazione*, Calderini, Bologna, 1998
 DE BERNART E., *Dietologia, dietetica, igiene e tecnologia degli alimenti*, Calderini, Bologna, 1998
 DE BERNART E., *Alimenti e alimentazione*, Calderini, Bologna, 1998
 DEL TORMA E., *A tavola: il sapore del sapere*, Editrice Consumatori, Bologna, 1999
Il modello alimentare mediterraneo. La salute a tavola arriva dalla tradizione, Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, Roma
Le città dell'olio, Milano, Touring Club Italiano, 2001
L'Italia degli oli a denominazione di origine, Roma, Edizioni ISMEA, 1997
 MERLINI S., *Enciclopedia degli alimenti*, Bologna, Calderini, 2001
Regione Lazio, Amico Olivo, Roma, 1993
 SALVADORI R., *La dieta mediterranea*, Idealibri, Milano, 1983
 SARACCO C., *Extravergine. Manuale per conoscere l'olio d'oliva*, Brà (CN), Slow Food Editore, 2000
 SARDO P. - PIUMATTI G. - RUBINO R. (a cura di), *Formaggi d'Italia. Guida alla scelta e alla conoscenza*, Brà (CN), Slow Food Editore, 1999
 STANDRING G., *Alimenti*, Società Editrice Libreria, Trieste

LABORATORIO SCIENTIFICO IN CLASSE

AA.VV., *Conoscenza scientifica e insegnamento*, Loescher, Torino, 1983
 ALFIERI - ARCA' - GUIDONI, *Il senso di fare scienze*, Bollati Boringhieri, Torino, 1995
 ARCA' - GUIDONI - MAZZOLI, *Insegnare scienze*, Franco Angeli, Milano, 1982
 BOURGEOIS P., *Sporcarsi è bello. Tutte le meraviglie di terra, fango, sabbia, polvere*, Editoriale Scienza, Trieste, 1993

GRUPPO UNIVERSITA' SCUOLA, Educazione scientifica di base, La Nuova Italia, Firenze, 1979
MAVIGLIA G. - PALLOTTI A., Polveri e liquidi, Editoriale Scienza, Trieste, 1996
PAOLI M. - TESTA A. (a cura di), Schede didattiche. Scienze, Gulliver Edizioni Didattiche, Roma - Edizioni Junior, Bergamo, 1992
ZUCCHETTI S. (a cura di), Dentro il cibo. 56 esperienze didattiche sul tema alimentare, Smog e dintorni, Mestre, 1985

SICURI A TAVOLA

ASSOCIAZIONE GALILEO, Il caso della pecora clonata, Cuen, 1997
Biotecnologie: quale futuro per il Nord e il Sud del mondo? Campagna di informazione per la scuola con il contributo della Commissione Europea, Coop - GVC/Gruppo Volontariato Civile, Gorla Minore, 2001
CASTELFRANCHI Y., X-file. Guida alle piante e agli animali transgenici, Avverbi
FOWLER G.-MOONEY P., Biodiversità e futuro dell'alimentazione, Red edizioni
KATZ J. - SATTELJE D., Biotecnologia per tutti, Hobsons Scientifica - La Scuola Editrice, Brescia, 1991
MALAGOLI C., Help! Transgenici a tavola, Cybele, Colognola ai Colli (Verona), 2002
NARDONE, Cibo biotecnologico, Benevento, Helhelius Editore, (tel. 082-4317558)
SHIVA V., Monocolture della mente. Biodiversità, biotecnologia e agricoltura "scientifica", Bollati Boringhieri, Torino

ETICHETTA. PUBBLICITÀ, CONSUMI

AGOZZINO M.- CHLADA M.G., Conoscere, capire e decodificare la pubblicità, Coop/Longanesi, Milano, 1986
BAKER N., Un po' di testa non guasta, Frassinelli
CAZZOLA F., L'Italia contadina, Storia fotografica della società italiana, Ed. Riuniti, Roma
CENTRO NUOVO MODELLO DI SVILUPPO, Geografia del supermercato mondiale, EMI, Bologna, 1996
D'AMATO M., I teleroi. I personaggi le storie i miti della tv dei ragazzi, Editori Riuniti, 1999
FAZOLI BIAGGIO E., Bambini davanti alla tv. Guida a un uso corretto della televisione, Como, red edizioni, 1999
GALIAZZO D., Guida del consumatore, Piemme
GESUALDI F., Lettera a un consumatore del Nord, EMI, Bologna, 1995
GOFFREDO D. - VANTAGGIO L., Dietro la pubblicità, Ed. Paoline
LANIADO N., Mamma me lo compri?, red edizioni, Como
LANZARDO D., L'Italia di fine secolo. 1990-1998, Storia fotografica della società italiana, Ed. Riuniti, Roma
LA PIRA R., Etichette senza inganni, Ed. Consumatori, Bologna, 2000
LUBRANO A.-BARTOLINI A., Consumarlo, Baldini & Castaldi, 1998
MARIET F., Lasciateli guardare la tv. Il nuovo spirito televisivo, Roma, Ariccia
OLIVA A., Ragazzi, pubblicità!, Il Sole 24 Ore, Milano, 1988
OLIVIERO FERRARIS A., Insegnare la tv, Casa Ed. Valore Scuola, Roma
OLMOTI G., Il boom. Storia fotografica della società italiana, Ed.

Riuniti, Roma
 PELLAI A., Teen television, Franco Angeli
 POCHETTINO S., Nuove geografie, EMI, Bologna, 1998
 QUAGLIA G.B., Scienza e tecnologia degli alimenti, Chirotti Editore, Pinerolo, 1992
 ROCHE D., Storia delle cose banali. La nascita del consumo in Occidente, Roma, Editori Riuniti
 STATERA G. - BENCIVEGNA S. - MORCELLINI M., Crescere con lo spot, Nuova Eri, Torino, 1990
 TARALLETTO B., Sedotti e bidonati, Cronos Libri, 1998

**DAL CONVENZIONALE
 AL BIOLOGICO**

ANGLE G., Ambiente e agricoltura, WWF Italia, Milano, 1988
 AUBERT C., Agricoltura biologica. Tecniche di base, La Casa Verde, Verona, 1988
 AUBERT C., Guarire la terra per guarire gli uomini, ed. red./studio redazionale, Como, 1981
 BARILLA - LEGAMBIENTE, Percorsi di educazione alimentare e ambientale, Giunti, Prato, 1992
 BARILLA - LEGAMBIENTE, Antologia dei percorsi di educazione alimentare e ambientale, Grafiche Canale, Torino
 BEVILACQUA P. (a cura di), Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea, III, Mercati e istituzioni, Marsilio
 BENVENUTI V., Agricoltura ecocompatibile, Roma, Provincia di Roma/Assessorato allo Sviluppo Economico e alle Attività Produttive, 2001
 CELLI G., Agricoltura tra chimica e natura, Coop Italia, Casalecchio di Reno (BO), 1994
 COMUNE DI ROMA, Meglio è bello. Cosa vuol dire nutrirsi bene. Che cos'è l'agricoltura biologica, Carthusia, Milano, 1998
 FRATE ISIDORO, L'orto di casa. Tutti i metodi, i consigli e i segreti per coltivare secondo natura, Mondadori, Milano, 1994
 GIUSTI F., La nascita dell'agricoltura, Donzelli, Roma
 GRIGG D., Storia dell'agricoltura in occidente, Laterza
 HALL M.T., Orto facile, Edagricole, Bologna
 HOWARD I.O., Perché l'agricoltura inquina. Il problema degli insetti all'alba dell'agricoltura industriale, Muzzio, Padova, 1989
 HOWARD M., L'orto secondo natura, Edagricole, Bologna
 La campagna: gli uomini, la terra e le sue rappresentazioni visive, in "Storia d'Italia", Atlante, vol. 6, Einaudi, Torino, pagg. 425- 664
 Produzione e ambiente, Quaderno n. 2, Cultura che nutre, Programma interregionale "Comunicazione ed educazione alimentare", kit didattico per insegnanti, ISMFA, Roma, 2000
 REGIONE LAZIO/Assessorato allo sviluppo del sistema agricolo e del mondo rurale, Disposizioni normative e programmatiche per ridurre l'impiego dei prodotti chimici di sintesi in agricoltura, Roma
 REGIONE LAZIO/Assessorato allo sviluppo del sistema agricolo e del mondo rurale, La risorsa compost, Roma, 1999
 REGIONE LAZIO/Assessorato allo sviluppo del sistema agricolo e del mondo rurale, Guida alla corretta gestione della fertilità del suolo, Roma, 1999
 SANTE BELTRAMELLI T., Orticoltura domestica, Guide Pratiche

Edagricole, Bologna
 SEYMOUR J., Per una vita migliore ovvero il libro dell'autosufficienza, Oscar Illustrati Mondadori, Milano, 1988
 THOREZ J.P., Manuale di orticoltura biologica, AAM Terra Nuova, Scarperia (FI), 1988
 TRINGALE M., L'orto biologico. Come coltivare gli ortaggi senza l'uso di prodotti chimici, La Casa Verde, Verona, 1990
 TRINGALE M., Lotta biologica, La Casa Verde, Verona, 1990
 TRIOLO L., Agricoltura energia ambiente, Editori Riuniti, Roma, 1988
 VOGTMANN H., L'orto biologico. Esperienze di bio-orticoltura, Edagricole, 1993

PRODOTTI TIPICI

AA.VV., Guida ai Prodotti Tipici d'Italia, Brà (CN), Slow Food Editore, 1997
 AA.VV., L'olio d'oliva del Lazio, Roma, Regione Lazio/Assessorato allo Sviluppo del Sistema Agricolo
 AA.VV., Gastronomia e prodotti tipici del Lazio, Roma, Regione Lazio/Assessorato allo Sviluppo del Sistema Agricolo
 AA.VV., La zootecnia nel Lazio, Roma, Regione Lazio/Assessorato allo Sviluppo del Sistema Agricolo
 Agriturismo e vacanze in campagna, Touring Club Italiano, Milano
 AGRITURIST, I magnifici cento sconosciuti. Selezione di prodotti agroartigianali italiani, Milano, FrancoAngeli
 Amico Olivo, Roma, Regione Lazio/Assessorato allo Sviluppo del Sistema Agricolo, 1993
 ANTOLINI P., I buoni oli d'Italia, Milano, Editoriale G. Mondadori, 1996
 ANTOLINI P., Il grande manuale dell'ulivo e dell'olio, Milano, Editoriale G. Mondadori, 1997
 Artigianato, sapori e tradizioni d'Italia, Milano, Touring Club Italiano
 Artigianato, sapori e tradizioni d'Italia, Touring Club Italiano, Milano
 Atlante dei prodotti tipici. I salumi, Roma, INSOR – Agra Edizioni – RAI, 2002
 Le produzioni di qualità dell'agroalimentare italiano, Quaderno n. 3, Cultura che nutre, Programma interregionale "Comunicazione ed educazione alimentare", kit didattico per insegnanti, ISMEA, Roma, 2000
 Feste e tradizioni d'Italia. Agenda 2001, Touring Club Italiano, 2000
 Feste sagre e mercatini nel Lazio, Roma, Lozzi & Rossi, 2001
 Guida ai prodotti tipici italiani, Milano, Fabbri Editori, 2001
 Guida Touring. Agriturismo e vacanze in campagna, Milano, Touring Club Italiano, 2002
 Il buon paese. Nuovo inventario dei migliori prodotti alimentari d'Italia, Brà (CN), Slow Food Editore, 2000
 INGREGNO A. – MIOZZI M. (a cura di), Agriturismo nella provincia di Roma, Roma, Provincia di Roma/Assessorato allo Sviluppo Economico e alle Attività Produttive/Servizio Agricoltura e Agriturismo, 2001
 INSOR, Atlante dei prodotti tipici: il pane, Franco Angeli, Milano, 1995
 INSOR (a cura di), Atlante dei prodotti tipici: i formaggi, Roma, RAI Radiotelevisione Italiana, 2001

INSOR, Atlante dei prodotti tipici: le conserve. Milano, FrancoAngeli, 1993

INSOR e BARBERIS C. (a cura di), Atlante dei prodotti tipici: il pane, Roma, RAI Radiotelevisione Italiana, 2000

I sapori d'Italia. Guida ai prodotti tipici regionali, Novara, De Agostini, 1999

JANNATTONI L., La cucina di Roma e del Lazio, Newton Compton, Roma

PAOLINI D., Viaggio nei giacimenti golosi. Prodotti e itinerari, Mondadori Illustrati, Milano, 2000

Regione Lazio, Prodotti agroalimentari tipici delle zone rurali del Lazio, Agriconsulting, Roma

SARACCO C.-GARBEROGLIO M.-ZUCCARO E., Vini e piatti tipici regionali. Guida alla degustazione, Calderini Edagricole, Bologna, 2000

Sulle strade della gastronomia e dei vini d'Italia, Touring Club Italiano, Milano

Terranostra Guida 2002, Vacanze & natura, 1.602 aziende agrituristiche in Italia, Roma, Editoriale L'Espresso, 2002

Trattoria Italia. Itinerari gastronomici, Fabbri, Milano, 1999

Turismo gastronomico in Italia, Touring Club Italiano, Milano, 2001

Turismo del vino in Italia, Touring Club Italiano, Milano, 2002

NOI E GLI ALTRI

AA.VV., La FAO e la fame, Macroedizioni, Sarsina (FO), 1993

AMIN S., Oltre la mondializzazione, Editori Riuniti, Roma, 1999

ARIÈS P., I figli di McDonald's. La globalizzazione dell'hamburger, Edizioni Dedalo, Bari

BARINA G., Il piatto vuoto. Geografia del sottosviluppo. La Nuova Italia Scientifica, Roma

BENVENUTO S., Un cannibale alla nostra mensa. Gli argomenti del relativismo nell'epoca della globalizzazione, Edizioni Dedalo, Bari

BOSCARO A. (a cura di), Dizionario della globalizzazione. Le idee e le parole dello sviluppo, Zelig - COSV, Milano, 2002

CAPATTI A. - MONTANARI M., La cucina italiana. Storia di una cultura, Laterza, Roma - Bari

Cucinare con le spezie, Sonda, Torino

Cucine africane, Sonda, Torino

Cucina araba, Sonda, Torino

DINUCCI M., Geografia dello sviluppo umano, Zanichelli, Bologna

FINKELSTEIN J., Andare a pranzo fuori. Sociologia delle buone maniere, Il Mulino, Bologna

GESUALDI F., Manuale per un consumo responsabile. Dal boicottaggio al commercio equo, Feltrinelli, Milano, 1999

HIRST P.- THOMPSON G., La globalizzazione dell'economia, Editori Riuniti, Roma, 1997

Il viaggio del cibo, Sonda, Torino

LAFAY G., Capire la globalizzazione, Laterza, Roma - Bari

MORETTI, Metti una sera esotica a cena, Mondadori, Milano

PASSATORE W., A tavola nel mondo, Mondadori, Milano

POLLIO SALIMBENI A., Il grande mercato, Bruno Mondadori, Milano

RITZER G., Il mondo alla McDonald's, Bologna, Il Mulino

SORCINELLI P., Gli italiani e il cibo. Dalla polenta ai cracker, Bruno Mondadori

TOAFF A., Mangiare alla giudia. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna, Il Mulino, Bologna

ZIEGLER J., La fame nel mondo spiegata a mio figlio, Pratiche ed., Parma, 1999

IL VINO E I GIOVANI

AAVV – I piaceri del vino – Giunti Editore

AAVV - Il manuale del Sommelier– Giunti Editore

Introduzione alla degustazione – Associazione Italiana Sommelier (Milano)

Il Piacerere del Vino – Slow Food Editore

Emile Peynaud – Il gusto del vino – AEB Editore

Le guide pratiche del Gambero Rosso

Il vino/1 La degustazione --

Il vino/2 Storia e curiosità

Il vino/3 Gli abbinamenti

Il vino/4 La cantina

Il vino/5-6 I vitigni

