

GIUNTA REGIONALE DEL LAZIO

oooooooooooooooooooo

26 AGO. 2004

ESTRATTO DAL PROCESSO VERBALE DELLA SEDUTA DEL

26 AGO. 2004

ADDI' NELLA SEDUTA DELLA REGIONE LAZIO, IN VIA CRISTOFORO COLOMBO, 212 ROMA, SI E' RIUNITA LA GIUNTA REGIONALE COSI' COSTITUITA:

STORACE	Francesco	Presidente	IANNARELLI	Antonello	Assessore
SIMEONI	Giorgio	Vice Presidente	PRESTAGIOVANNI	Bruno	"
AUGELLO	Andrea	Assessore	ROBILOTTA	Donato	"
CIARAMELLETTI	Luigi	"	SAPONARO	Francesco	"
CIOCCHETTI	Luciano	"	SARACENI	Vincenzo Maria	"
FORMISANO	Anna Teresa	"	VERZASCHI	Marco	"
GARGANO	Giulio	"			

ASSISTE IL SEGRETARIO Tommaso NARDINI
.....OMISSIS

ASSENTI: TUTTI PRESENTI

DELIBERAZIONE N. - 744

OGGETTO:

Comunicazione ed Educazione Alimentare: approvazione progetto triennale 2004/2006 - "Sapere i Sapori".



744 - 6 AGO. 2004 9

Oggetto: Comunicazione ed Educazione Alimentare: approvazione progetto triennale 2004/2006 - "Sapere i Sapori".



LA GIUNTA REGIONALE

SU PROPOSTA del Direttore del Dipartimento Economico ed Occupazionale;

VISTA la Legge regionale 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 D.G.R. n. 1715 del 16/11/2001 concernente: "Legge n. 499 del 23 dicembre 1999 "Approvazione programmi interregionali" con la quale si approva tra l'altro il programma interregionale di Comunicazione ed Educazione Alimentare per il triennio 2001/2003;

VISTO il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali n. 52986 del 28/12/2001 con il quale sono state assegnate alle regioni e province autonome le risorse finanziarie per l'attuazione delle ulteriori annualità dei Programmi Interregionali ed in particolare la tabella A1 che individua per la Regione Lazio un finanziamento complessivo di £. 10.572.399.000 ;

VISTO il Decreto del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali n. Seg/1929 del 24/11/2003 con il quale si quantifica l'equivalente in Euro dell'assegnazione del DM 52986/2001, pari a € 5.460.107,01;

VISTA la Determinazione n. C0295 del 9 marzo 2004 concernente: "Legge n. 499 del 23 dicembre 1999 D.G.R. n. 1715 del 16/11/2001 - Prosecuzione programmi interregionali M.L.P.A.F. triennio 2004/2006;

VISTA la Legge regionale n. 15 del 13/06/2003 concernente "modifiche alla Legge regionale n. 2 del 10/01/1995 concernente "Istituzione dell'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio (ARSIAL);

VISTO l'art. 1, comma 3, della suddetta legge che definisce l'Agenzia ente di diritto pubblico strumentale della Regione, che "esercita la propria competenza nell'ambito degli indirizzi politico-programmatici e delle direttive della Giunta Regionale", ed è dotato, nei limiti stabiliti dalla Legge regionale 15/2003, di autonomia amministrativa, patrimoniale, contabile e finanziaria;

VISTO in particolare l'art. 2 comma 3, lettera c) in base al quale la Regione può affidare ulteriori incarichi nell'ambito delle programmazione regionale da questa previsti;

CONSIDERATO che l'Assessorato all'Agricoltura intende proseguire, per il prossimo triennio 2004/2006, le attività legate al progetto regionale di Comunicazione ed Educazione Alimentare denominato "Sapere i Sapori" allegato alla presente deliberazione e di essa facente parte integrante (All.1);

CONSIDERATO 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 ed 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:

Q

- le finalità delle azioni, i tempi e le modalità di svolgimento, gli strumenti di verifica, come meglio specificati nel progetto (allegato 1) parte integrante delle 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 specificate con provvedimento dipartimentale;

CONSIDERATO che, per la realizzazione del progetto di Comunicazione ed Educazione Alimentare - Sapere i Sapori triennio 2004/2006 la Regione Lazio intende avvalersi del supporto scientifico dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, Ente di Ricerca di Diritto Pubblico, in seguito denominato I.N.R.A.N che possiede competenze e professionalità nei settori che interessano lo studio degli alimenti e della nutrizione umana;

CONSIDERATO, altresì, che il rapporto con l'INRAN deve essere formalizzato attraverso un protocollo d'intesa ;

CONSIDERATO che agli impegni di spesa relativi alle attività legate al progetto "Sapere i Sapori" provvede con proprie determinazioni il Direttore del Dipartimento Economico ed Occupazionale attingendo le risorse all'uso destinate;

CONSIDERATO che la presente deliberazione non è soggetta a concertazione con le parti sociali;

All'unanimità e per quanto in premessa :



DELIBERA

- di approvare il progetto "Sapere i Sapori" per il triennio 2004/2006 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 Lazio, 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 ed occupazionale, al quale compete, comunque il coordinamento delle attività;
- di 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 delle 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, saranno specificati con provvedimento dipartimentale;
- di avvalersi della collaborazione dell' I.N.R.A.N. per quanto concerne il supporto scientifico delle attività legate al progetto di Comunicazione ed Educazione Alimentare "Sapere i Sapori";
- di dare mandato al Direttore del Dipartimento economico ed occupazionale di provvedere con propria determinazione agli atti conseguenti le attività legate al progetto di Comunicazione ed Educazione Alimentare "Sapere i Sapori" e ai relativi impegni di spesa attingendo le risorse all'uso destinate;

6 AGO. 2004

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



SOMMARIO

PREMESSA	Pagina 3
Un po' di storia	
E con la nuova riforma?	
Perché una nuova edizione	
Un progetto di Educazione Alimentare per.....	
Consumare responsabilmente.....	
Proteggere l'ambiente.....	
Promuovere campagne preventive.....	
Tutelare il patrimonio eno - gastronomico	
PRESENTAZIONE	Pagina 6
L'educazione alimentare e la scuola	
Sperimentazione di reti di scuole	
Attuazione dell'esperienza scuola - lavoro	
Attivazione della rete informatica attraverso la realizzazione del sito web	
FINALITA' DEL PROGETTO	Pagina 9
OBIETTIVI FORMATIVI e OBIETTIVI SPECIFICI	Pagina 10
DESTINATARI DEL PROGETTO	Pagina 11
SCUOLE COINVOLTE – Criteri di scelta	Pagina 14
FORMAZIONE DEGLI ADULTI	Pagina 15
LA MAPPA DEI PERCORSI	Pagina 18
METODOLOGIA	Pagina 19
PERCORSI FORMATIVI	Pagina 21
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	
Cibarte	
PERCORSI SPERIMENTALI ED INNOVATIVI	Pagina 52
ESEMPIO DI PERCORSO INTEGRATO FRA PIÙ PERCORSI	Pagina 58
ASSISTENZA AL PROGETTO E VALORIZZAZIONE DEI RISULTATI	Pagina 59
BIBLIOGRAFIA	Pagina 63

PREMESSA

L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Lazio intende riproporre alle scuole dell'obbligo e alle scuole superiori, per il triennio 2004/2007, 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.

Dal 1998, il Progetto ha fatto molta strada. Iniziato con circa 70 scuole è arrivato a coinvolgerne circa 600 tra scuole dell'obbligo e superiori nell'intera Regione.

UN PO' DI STORIA

Nel 2002 viene pubblicata una nuova edizione con l'aggiunta di due nuovi 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.

Attualmente, dopo due anni, alla luce della nuova riforma della scuola, il progetto assume maggior valenza in quanto fornisce alle scuole le risorse **economiche, formative e metodologiche** utili alla compilazione del "**portfolio delle competenze individuali**" di ciascun alunno. Infatti, nella legge di riforma scolastica del 28 marzo 2003, n. 53, nota come riforma Moratti, si ribadisce l'importanza della cultura alimentare a partire addirittura dalla scuola dell'infanzia e, per la prima volta, si assiste ad una separazione dell'*educazione alla salute dall'educazione alimentare*. Quest'ultima quindi, non risulta più relegata ad un aspetto settoriale dei contenuti della didattica ma, ricopre un ruolo formativo nell'attuazione delle linee guida della nuova riforma. In passato già l'**autonomia** aveva individuato nelle scuole il ruolo centrale della progettualità rispetto al **territorio** ed ora questa "progettualità" viene valorizzata e promossa come valore portante della nuova riforma.

E CON LA NUOVA RIFORMA?

Il progetto "Sapere i Sapori", predecessore nella valorizzazione di una educazione così importante per il buon equilibrio cibo-salute, assume anche il ruolo di depositario di esperienza e stimolo all'approfondimento di questo importante tema. L'attuazione e lo sviluppo del "portfolio delle competenze individuali" non potrà che trarre vantaggio dalle risorse che esso offre.

Nel testo della riforma inoltre, si sottolinea come l'aspetto valutativo e formativo si intreccino continuamente e forniscano allo studente la **vera opportunità** offerta dalla scuola :*"unica valutazione positiva per lo studente di qualsiasi età è quella che contribuisce a conoscere l'ampiezza e la profondità delle sue competenze e, attraverso questa conoscenza progressiva e sistematica, a fargli scoprire ed apprezzare sempre meglio le capacità potenziali personali, non pienamente mobilitate, ma indispensabili per avvalorare e decidere un proprio futuro progetto esistenziale."*

Questo progetto racchiude in sé, nella sua finalità, la motivazione e il coinvolgimento che valorizza la scoperta di sé e del proprio mondo, la scoperta dell'altro e degli altri

Il motivo di una revisione del progetto è duplice: da una parte, la necessità di sottolineare l'importanza assunta da questa iniziativa e sollecitare l'attuazione coscienti che ci si sta muovendo secondo le linee guida indicate dal nuovo piano di riforma e consapevoli di poter contare sulle risorse economiche messe a disposizione dal progetto stesso, dall'altra, l'introduzione di nuove esperienze che legano il progetto al mondo odierno e che soddisfano due forti richieste:

**PERCHE'
UNA NUOVA
EDIZIONE?**

- 1) l'esigenza della scuola di conoscere e cooperare con il mondo produttivo e del lavoro. Infatti, in una società in continua evoluzione che richiede, in tempi sempre più brevi, competenze facilmente spendibili nel mercato del lavoro, non si può prescindere dal correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio. (v. percorso scuola-lavoro)
- 2) l'importanza che la comunicazione assume al giorno d'oggi per veicolare informazione e cultura. Esistono, infatti nella scuola, quelle risorse di carattere culturale, formativo, operativo e quei patrimoni socio-culturali che rendono una ricerca un prodotto da poter divulgare con grande velocità ed efficacia. (v. esperienza rete di scuole)

**UN PROGETTO
DI
EDUCAZIONE
ALIMENTARE
PER.....**

Per dare comunque un quadro completo di quelle che sono le motivazioni di un progetto di educazione alimentare si deve tener conto di alcuni aspetti socio-economici e politici del momento.

**...CONSUMARE
RESPONSABIL-
MENTE**

Lo scenario socio-economico attualmente vede una società sempre più propensa a sacrificare quanto vada al contrario salvaguardato per soli fini di profitti. Anche il mondo dell'agricoltura, da non molto si è dovuto confrontare con una serie di problemi legati alla crescente necessità produttiva. L'attuale periodo di confusione che il consumatore ha vissuto in relazione ad eventi quali mucca pazza ecc...., vede nella **tracciabilità** dell'alimento l'elemento che permette al consumatore di prendere coscienza delle scelte effettuate, in relazione ai passaggi che il prodotto compie per giungere dal campo alla tavola. (controllo della filiera). Anche le novità nel mondo della ricerca scientifica e tecnologica rappresentano argomento di conversazione e di scambio di opinioni. Basti pensare all'evoluzione delle biotecnologie, in particolare agli OGM (organismi geneticamente modificati) e a ciò che essi possono rappresentare sul piano didattico come fonte di analisi e discussione critica di problemi.

**PROTEGGERE
L'AMBIENTE**

La globalizzazione e l'agricoltura intensiva tendono anche a far scomparire molte specie animali e vegetali, impoverendo la ricchezza dell'agricoltura e della gastronomia e omologando i gusti. La **biodiversità** è, invece, una ricchezza e va protetta. Promuovere il consumo di un prodotto stagionale, oltre a garantire una migliore qualità in termini di gusto e valore nutrizionale, serve a salvaguardare il mantenimento sul mercato di prodotti alimenti destinati a scomparire e rappresenta un investimento sulle nuove generazioni quali futuri consumatori.

**PROMUOVERE
CAMPAGNE
PREVENTIVE**

Oltre all'attenzione dedicata dall'opinione pubblica a mucca pazza, all'afra epizootica, all'influenza dei polli, alla lingua blu, l'OMS richiama le popolazioni al rispetto e all'osservazione di norme igieniche durante le preparazioni domestiche, la loro conservazione e manipolazione, nodi problematici della sicurezza alimentare, in quanto fuori da un controllo istituzionale e, quindi, difficili da gestire sul piano della prevenzione. In tal senso, una campagna di informazione che passi attraverso la rete scolastica diventa opportuna ed efficace, permettendo alle nuove generazioni di fare da portavoce di esperienze

spendibili tra le mura domestiche assumendo, tra l'altro, il compito, importante nella società, di diffusione della cultura della **prevenzione**.

Come ricordato dall'OMS, le nazioni devono impegnarsi nel settore dell'educazione e della prevenzione nutrizionale ed è chiaro per tutti che, oltre a cause genetiche, economiche ed ambientali, molte malattie dipendono dalle abitudini e dallo **stile 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.

...TUTELARE IL
PATRIMONIO
ENO-
GASTRONOMICO

Al momento, la tutela della tipicità e dell'origine rende capaci i produttori di realizzare prodotti sani, integri, gradevoli nel gusto, capaci di rispettare i canoni della più rigorosa tradizione locale. (*denominazioni di origine e marchio di qualità*). Si è di fronte ad un fenomeno di diffusione della cultura enogastronomica locale che merita di essere trattato con gli studenti e approfondito.

Si assiste ad un grosso impegno anche nel Lazio da parte delle istituzioni, in particolare della Regione, a promuovere il diffondere di questa cultura del turismo enogastronomico e dell'agriturismo. In tal senso, iniziative come le **strade del vino**, le **strade dell'olio** e le **fattorie didattiche** risultano essere un'importante risorsa per le scuole. Si punta infatti sulla qualificazione in senso ecologico del turismo, che va nella direzione di un'attenzione alla qualità della vita e al benessere psicologico e fisico.

PRESENTAZIONE

La scuola è l'agenzia 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.

L'educazione alimentare, come ogni contenuto didattico che si intende trasferire ai ragazzi e che miri alla modifica di atteggiamenti e comportamenti, deve essere "problematizzante": deve cioè 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.

Il progetto "Sapere i Saperi", fondato sull'informazione ma, soprattutto, sulla formazione dei giovani consumatori, tiene conto dei nessi che collegano l'**agricoltura**, l'**ambiente**, l'**alimentazione** e la **salute**.

Tra i punti di forza più importanti del Progetto "Sapere i Saperi" si evidenziano:

- 1) **L'interistituzionalità**
- 2) **La metodologia**
- 3) **la comunicazione**
- 4) **La valenza orientativa.**

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 e gli Istituti di ricerca.

La metodologia.

Il progetto "Sapere i Saperi" è in grado di mobilitare nei giovani l'aspetto della ricerca-azione. Questa si basa, infatti, sull'esperienza diretta dei ragazzi, sulla raccolta di informazioni effettuata attraverso strumenti di controllo come questionari, interviste e su una accurata ricerca su documenti, reperti e archivi. Anche l'**educazione al gusto** rappresenta uno dei più importanti passaggi metodologici (il primo probabilmente in ordine di tempo) per motivare e promuovere l'approfondimento dei singoli percorsi.

La comunicazione

Il Progetto ha fra gli obiettivi più importanti la comunicazione e la divulgazione delle attività, delle conoscenze acquisite e dei materiali prodotti nel territorio. Due sono le motivazioni importanti di questa esigenza comunicativa:

- a. verifica e valutazione interna grazie alla visibilità dei prodotti
- b. possibilità di diffusione del Progetto a nuovi soggetti.

La valenza orientativa

Uno degli obiettivi del Progetto "Sapere i saperi" 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. Questa valenza orientativa si concretizza nella **promozione di esperienze** destinate alla scuola superiore per avvicinare gli studenti al mondo del lavoro.

Alla luce di quanto descritto, il progetto in questa riedizione sviluppa e potenzia quegli aspetti che lo caratterizzano valorizzandone i contenuti attraverso l'introduzione di importanti novità:

- Sperimentazione di reti di scuole
- Attuazione dell'esperienza scuola-lavoro
- Attivazione della rete informatica attraverso la realizzazione del sito web.

Sperimentazione di reti di scuole

Comunicare e diffondere la cultura territoriale rappresenta uno dei più importanti obiettivi di questo progetto e gli studenti e le loro famiglie possono rappresentare quella **memoria storica** che altrimenti verrebbe persa. Una ricerca sul campo degli studenti effettuata attraverso interviste, ricerche su documenti, reperti e archivi, diffusa attraverso i canali comunicativi del progetto è una delle grandi sfide, al momento, di questo progetto.

In questa nuova edizione infatti si vuole sperimentare con un ristretto gruppo di scuole una ricerca che, a partire dalla tradizione gastronomica locale, sia l'occasione per uno studio approfondito della storia, delle tradizioni di un prodotto e delle motivazioni alla base del suo insediamento in un determinato territorio.

Attuazione dell'esperienza scuola-lavoro.

Grazie all'introduzione di questo percorso, il progetto "Sapere i Saperi", si cala nella realtà lavorativa del territorio, ancora inesplorata dal progetto, e apre nuovi orizzonti nell'ambito dell'orientamento degli studenti, rispondendo a pieno alle linee guida e alle finalità del progetto stesso. Tra gli obiettivi importanti quello di fornire un percorso di istruzione integrato rispondendo alle aspettative culturali, sociali e lavorative che la società, in continua evoluzione, richiede in termini di *sapere, saper fare e saper essere*.

(vedi percorso sperimentale "Scuola-Lavoro")

Attivazione della rete informatica attraverso la realizzazione del sito web

Una rete di scuole deve anche poter comunicare attraverso canali veloci ed efficaci e che consentano scambi di opinione incrociati tra i vari componenti quali gli operatori delle scuole, gli studenti, le famiglie, i produttori, gli esperti nel settore.

Forum, newsletter e pubblicazioni in rete dei lavori favoriscono questi scambi e rendono condivisibile i lavori a distanza.

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
- Cibarte *

- * Quest'ultimo percorso è stato introdotto per valorizzare l'aspetto creativo del processo di apprendimento e focalizza l'assonanza esistente tra natura e arte. Tra gli obiettivi più significativi di questo percorso c'è quello di sviluppare un senso artistico interiore attraverso una ricerca estetica che avvicini il cibo all'arte e quello di individuare le inferenze tra percezioni sensoriali- emozioni - creatività, finalizzate alla produzione di elaborati che valorizzino lo stile personale acquisito dagli studenti. (V. percorso cibarte)

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 obiettivi, contenuti e attività in ciascun percorso formativo.

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

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, cascifici... 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 associazioni di categoria degli agricoltori, aderiscono al 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

La documentazione rappresenta un momento molto importante per l'autovalutazione delle attività svolte. Si richiede pertanto alle scuole di documentare le fasi più salienti e significative delle attività per diffondere quanto realizzato e creare un importante archivio di quanto prodotto utile come ulteriore base di ricerca per coloro che parteciperanno successivamente al progetto. I lavori potranno anche essere pubblicati su Internet e rappresentare uno stimolo alla creatività e spunto per commenti e riflessioni da effettuare on-line attraverso i forum di discussione.

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 consente 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 Le Scuole elementari, le Scuole Medie, gli Istituti Comprensivi e le Scuole Medie di II grado che superino il quorum delle 10 classi individuano un docente animatore che coadiuverà il referente d'istituto nella realizzazione del progetto. Si auspica che: a) negli Istituti Comprensivi, il referente d'istituto e il docente animatore non appartengano allo stesso ordine di scuola; b) nelle scuole con più plessi, il referente d'istituto e il docente animatore non appartengano allo stesso plesso.

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 agevolano i compiti del referente scolastico nella comunicazione all'interno e all'esterno dell'Istituto. È auspicabile che il progetto: <ul style="list-style-type: none">- 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 hanno 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 vengono 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 di tre diverse tipologie:

1. **formazione di base** per creare le condizioni per una prima fluida e funzionale realizzazione del progetto sul piano operativo;
2. **formazione specifica**, moduli formativi di approfondimento per consolidare i contenuti relativi all'educazione alimentare, destinati prioritariamente ai docenti e agli adulti che fanno capo alle scuole aderenti al progetto e/o che si prendono cura dell'alimentazione degli alunni.
3. **formazione su tematiche specifiche** ad attività seminariale con numeri e argomenti da definire annualmente, destinati ai docenti che a seguito della stessa opereranno successivamente su studenti e famiglie.

Il progetto, con l'anno scolastico 2004/2005, inizia il suo settimo anno di realizzazione.

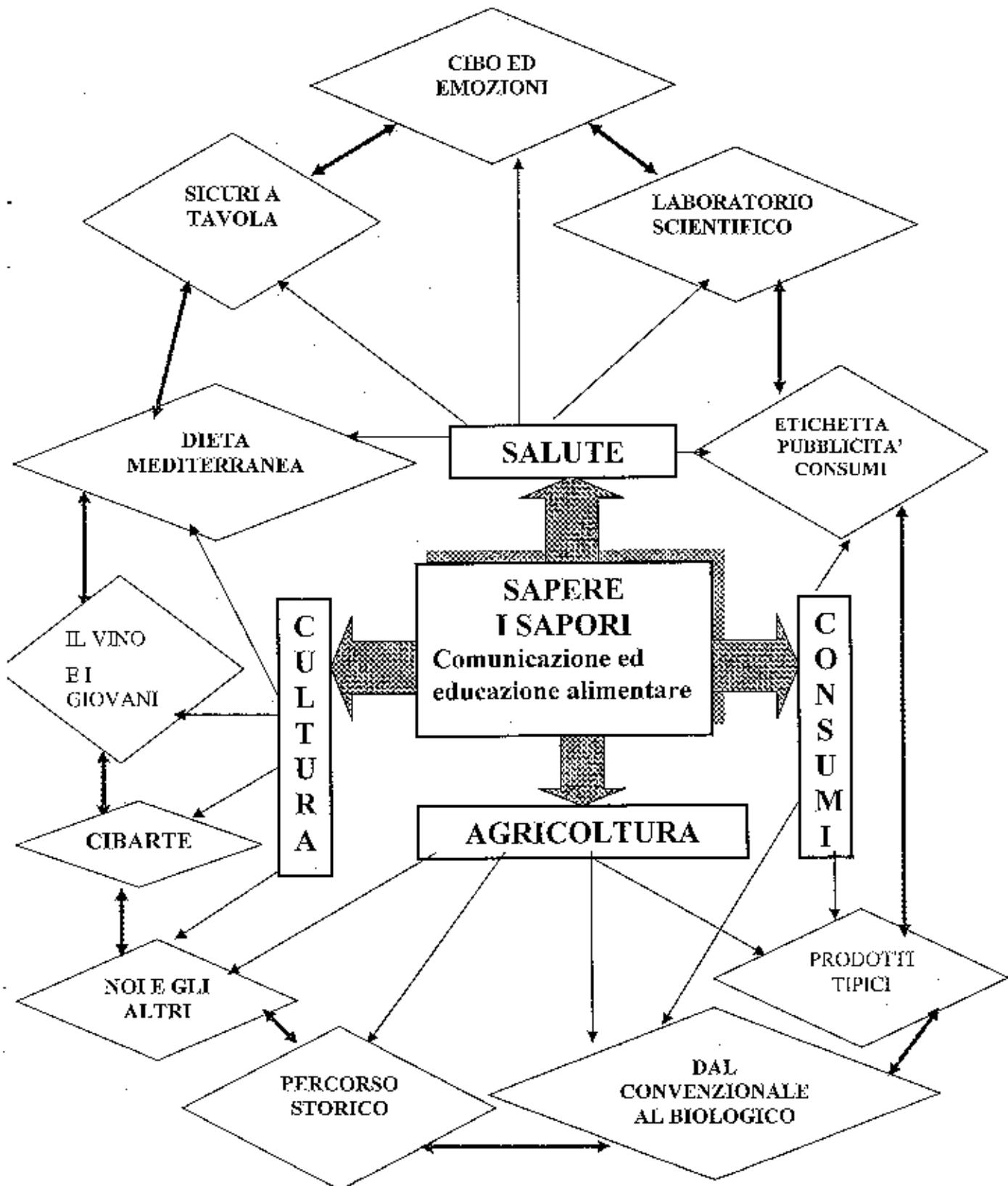
Dopo un'ampia verifica delle attività di formazione fin qui svolte, si decide di modificarne l'organizzazione e le modalità di fruizione da parte dei docenti.

- Rimane invariato il **corso di 1° livello per le scuole dell'obbligo** per i docenti referenti d'istituto delle scuole che aderiscono al progetto per il primo anno.
- Non ci sarà più la suddivisione verticale dei corsi successivi al primo e i docenti non dovranno più frequentare i corsi corrispondenti all'anno di adesione della scuola al progetto.
- Dall'anno scolastico 2004/2005 ogni docente può scegliere, fra i corsi organizzati nell'ambito del progetto, quello ritenuto più idoneo.
- Per l'anno scolastico 2004/2005 vengono proposte cinque diverse tipologie di corsi di aggiornamento. Ogni docente deve compilare e restituire la scheda di rilevamento "Scelta del Corso di Aggiornamento".

CORSO	CONTENUTI E STRUTTURA ORGANIZZATIVA
<p>CORSO DI BASE Per la scuola dell'obbligo</p>	<p>DOCENTI: esperti Slow Food Psicologo</p> <p>CONTENUTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dieta mediterranea ▪ Laboratorio sensoriale ▪ Prodotti tipici ▪ Cibo ed affettività <p>STRUTTURA: 12 ore distribuite in due giorni con orario antimeridiano e pomeridiano (non stanziale); terzo giorno, 4 ore pomeridiane</p> <p>SEDE: Roma</p>
<p>CORSO A</p>	<p>DOCENTI: esperti (enologi, giornalisti, agronomi, storici....)</p> <p>CONTENUTI: dalla degustazione alla storia del prodotto (olio, vino, formaggio)</p> <p>STRUTTURA: tre incontri monotematici di 4 ore pomeridiane ciascuno a cadenza periodica</p> <p>SEDE: Roma -- Frosinone – Latina (i docenti di Rieti e Viterbo sceglieranno la sede più comoda)</p>
<p>CORSO B</p>	<p>DOCENTI: esperti di storia dell'alimentazione e comunicazione</p> <p>CONTENUTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Storia dell'alimentazione 1 ▪ Storia dell'alimentazione 2 ▪ Alimentazione e pubblicità: l'immagine sociale del cibo: il consumismo, la pubblicità e lo status – simbol <p>STRUTTURA: tre incontri di 4 ore ciascuno (conferenze seminariati)</p> <p>SEDE: Roma – Direzione Scolastica Regionale (in sede e in videoconferenza)</p>

CORSO	CONTENUTI E STRUTTURA ORGANIZZATIVA
CORSO C	<p>DOCENTI: sociologo, psicologo, antropologo</p> <p>CONTENUTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cibo ed affettività: alimentazione e strategie operative per un miglior rapporto col cibo ▪ Aspetto antropologico dell'alimentazione ▪ Aspetto sociologico dell'alimentazione <p>STRUTTURA: tre incontri di 4 ore ciascuno (conferenze seminariali):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ un incontro per cibo ed affettività ▪ un incontro per l'aspetto antropologico ▪ un incontro per l'aspetto sociologico <p>SEDE: Roma – Direzione Scolastica Regionale (in sede e in videoconferenza)</p>
CORSO D	<p>DOCENTI: Università "Campus Bio - Medico" di Roma</p> <p>CONTENUTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nozioni di dietetica: la dieta corretta per lo studente dalla scuola primaria alla secondaria. ▪ Alimentazione come funzione psicosomatica: significato del cibo oltre l'alimentazione, dieta e immagine di sé ▪ I disturbi del comportamento alimentare: età evolutiva e disturbi alimentari ▪ Merceologia: prodotti tipici, prodotti light e gli alimenti della nuova generazione ▪ Etichettatura delle merci ▪ Biotecnologia e agricoltura biologica: ottenimento delle varietà di interesse agroalimentare attualmente utilizzate dalle specie selvatiche: dagli Atzechi ai giorni nostri <p>STRUTTURA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ due incontri di 6 ore (3 antimeridiane e 3 pomeridiane) ▪ un incontro di 3 ore pomeridiane <p>SEDE: Roma</p>

LA MAPPA DEI PERCORSI



METODOLOGIA

Alimentarsi è un atto quotidiano e pur tuttavia complesso

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.

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.

Percorsi formativi

Con la strutturazione del progetto in percorsi formativi non si è voluto dividere il progetto in tante piccole parti separate. Si è tentato di schematizzare, attraverso percorsi che rappresentano i diversi aspetti di uno stesso argomento, le molteplici implicazioni individuabili in un itinerario didattico, il più possibile esaustivo, tenendo sempre presente che essi formano un unicum e che per ogni percorso è possibile trovare collegamenti che lo uniscono agli altri.

Tempi

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, 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.

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.

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.

**Metodo:
motivare per educare**

Ognuno dei percorsi proposti offre l'opportunità di svolgere diverse attività e di utilizzare diverse modalità di lavoro.

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.

Facendo perno sulla sfera emotiva, permettendo all'alunno di "raccontarsi" svolgendo indagini sul proprio vissuto, sulle proprie sensazioni, anche l'aspetto culturale o l'apprendimento scolastico diventano una spontanea necessità di soddisfare la loro curiosità.

Interdisciplinarietà

E' attraverso l'interdisciplinarietà che gli alunni possono accrescere le proprie conoscenze affrontando il rapporto cibo - alimentazione 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

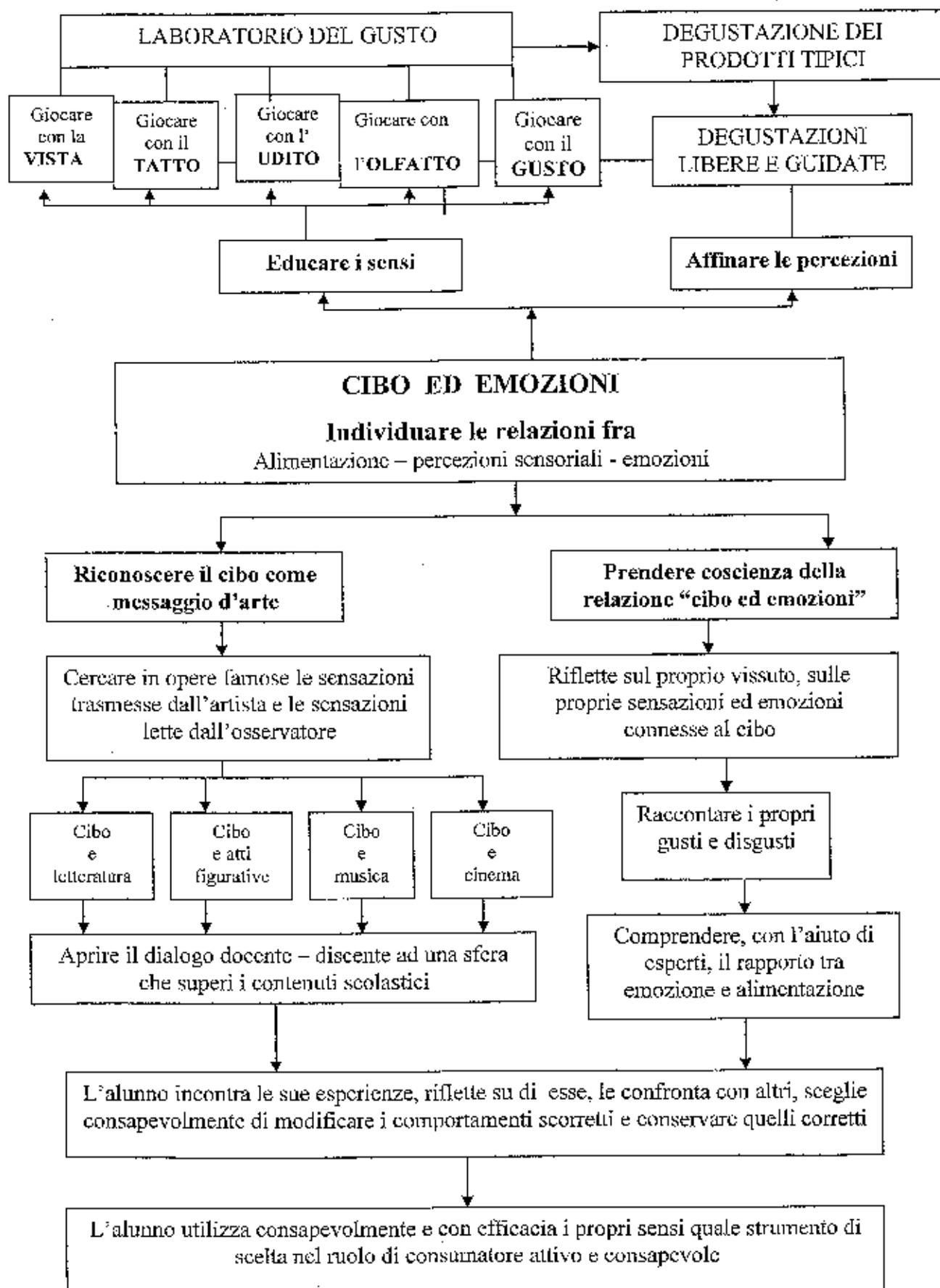
Il progetto consente un coinvolgimento attivo e partecipato di docenti, alunni e famiglie, è un percorso didattico intrecciato tra corsi di formazione per docenti, lavoro didattico e coinvolgimento - informazione alle famiglie.

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**
- **Cibarte**
- **Percorsi sperimentali ed innovativi**



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 emozioni 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 CD-Rom "Sapere 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, al “Pranzo di Babette” del 1987 a “Chocolat” del 2001
- Il Cibo nei romanzi, nei racconti, nelle poesie

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

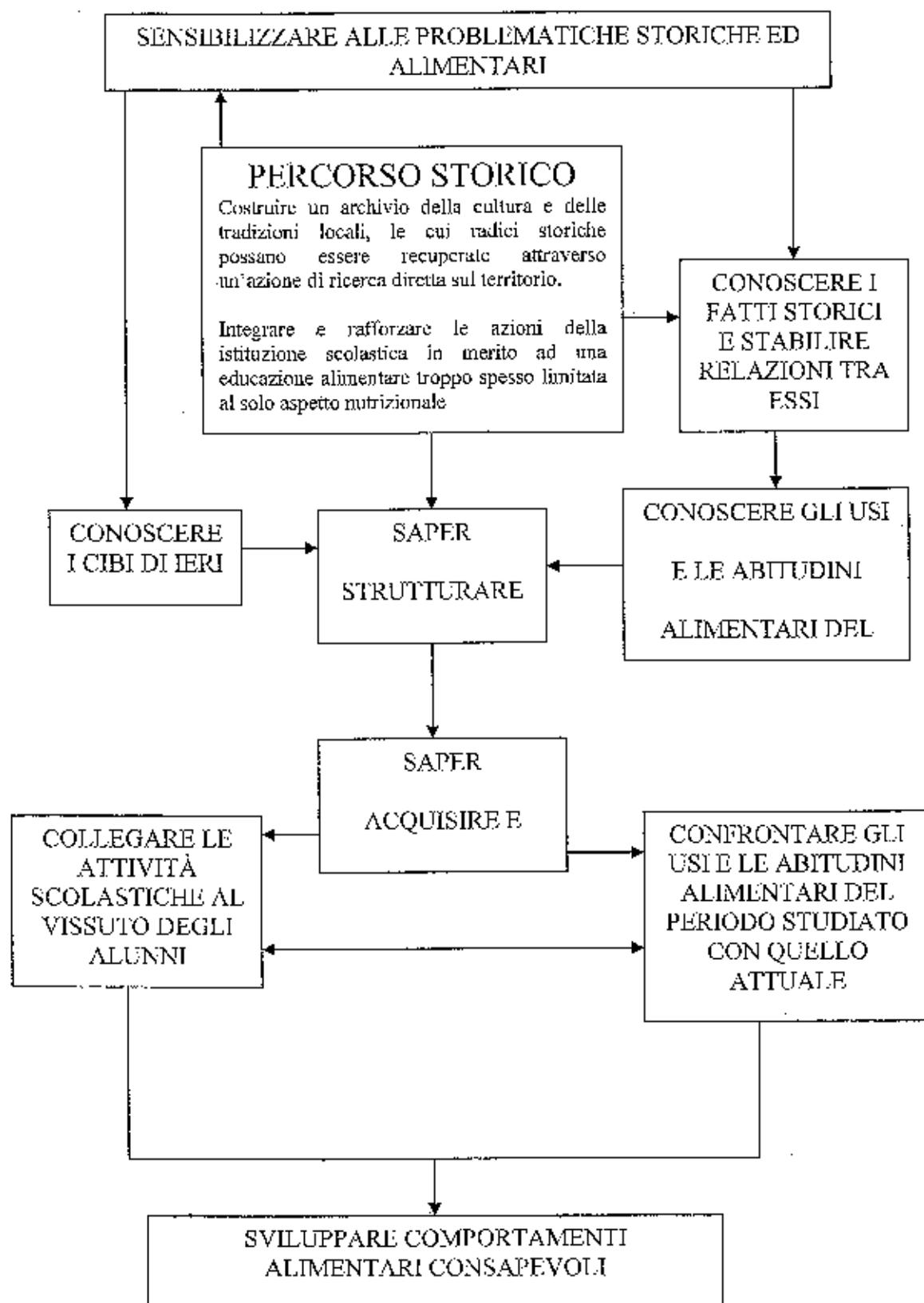
Quando si entra nella sfera educativa, quando si attua un'azione formativa, non si può prescindere dall'interagire con la sfera emotiva, individuando veicoli di trasmissione dei messaggi che stimolino la motivazione, l'entusiasmo e rendano fertile il terreno su cui seminare il messaggio formativo che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

METODO E MEZZI

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 ed 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

- 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

- 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

- Percepire e strutturare lo spazio e il tempo
- Saper strutturare una ricerca
- Saper acquisire e rielaborare informazioni

ATTIVITÀ

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.

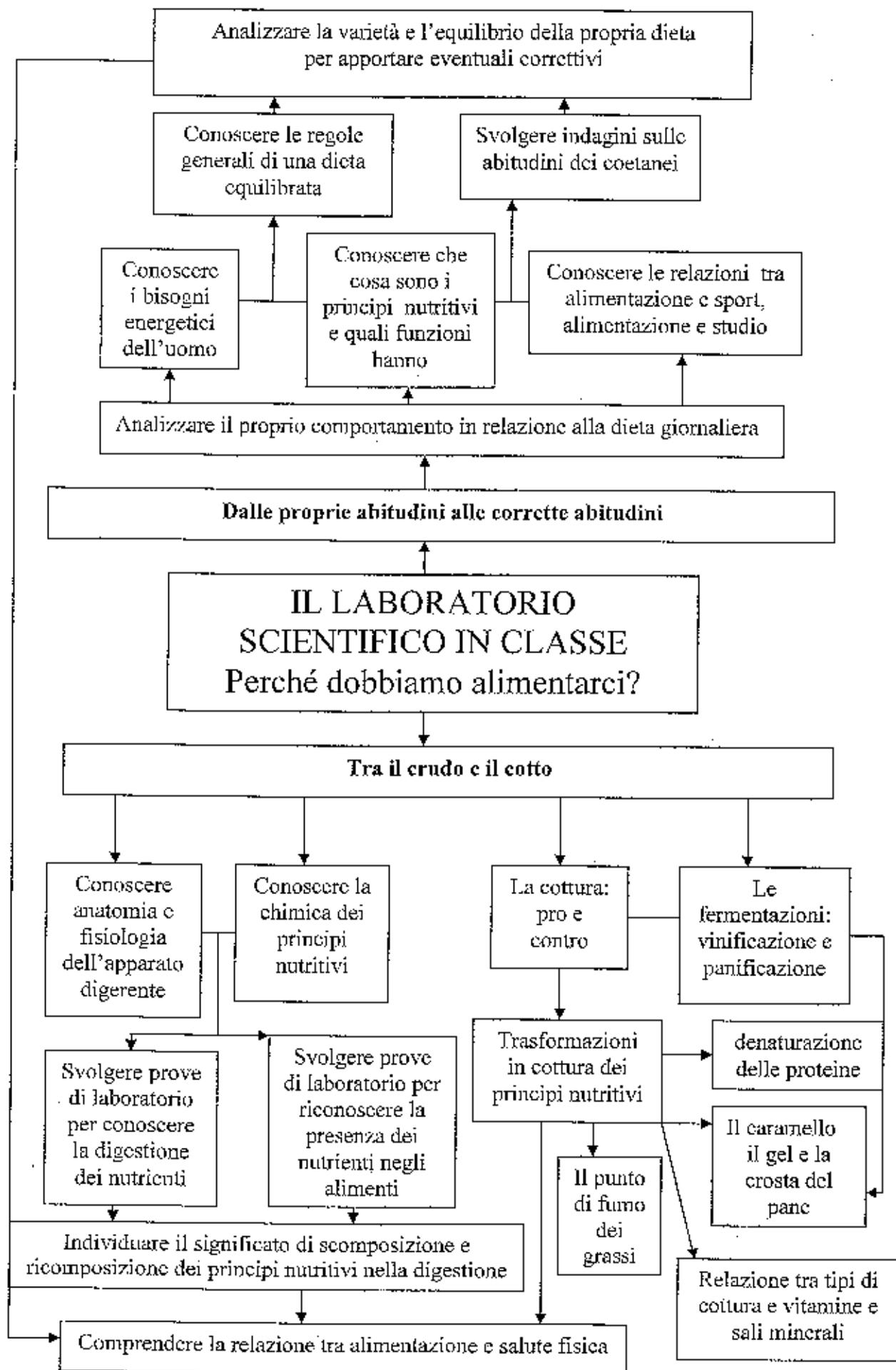
- Lettura dei documenti
- Classificazione dei materiali raccolti
- Scelta del periodo storico
- Ricerca sull'alimentazione del periodo preso in esame
- Lettura testi, documenti e rielaborazione informazioni
- Ricerca miti, culti, danze e musiche legate agli alimenti, alla loro produzione, al loro consumo
- 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

Una delle finalità del progetto è *"Integrare e rafforzare le azioni della Istituzione scolastica in merito ad una educazione alimentare troppo spesso limitata al solo aspetto nutrizionale"* 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.

METODI E MEZZI

Le vicende sociali, politiche e economiche viste in rapporto diretto con i problemi dell'alimentazione.

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.



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.

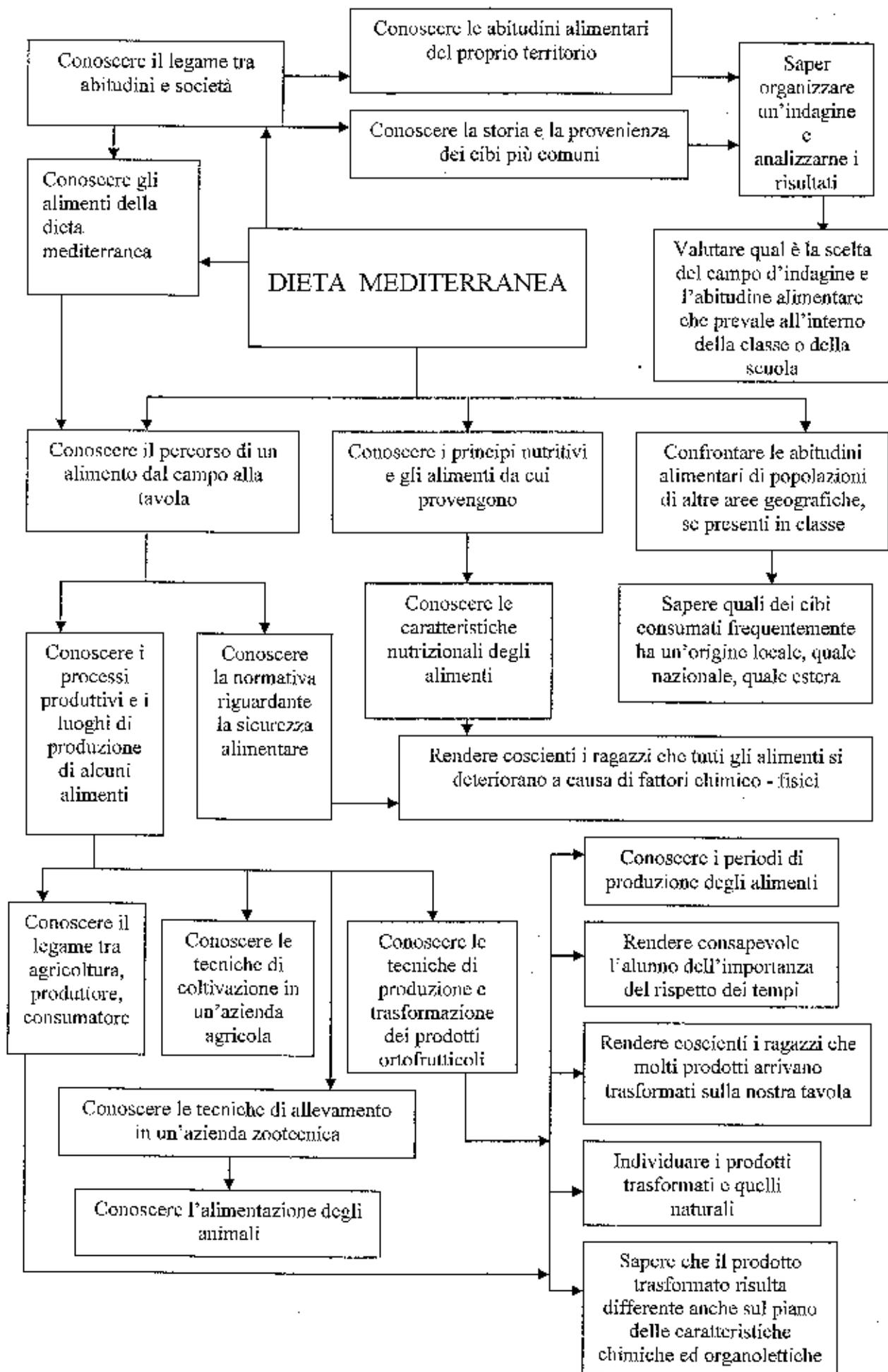
- Diario alimentare settimanale
- Indagine sulla colazione – Analisi e discussione dei dati raccolti
- Analisi sensoriale e qualitativa di alimenti di uso frequente (es. panino al prosciutto)
- Simulazioni di un banco della spesa per organizzare una dieta giornaliera
- Individuazione di un decalogo della 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

OGGETTIVI GENERALI

- 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

OGGETTIVI SPECIFICI

- 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.

OGGETTIVI SPECIFICI PER L'APPROFONDIMENTO

- 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

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.

- Ripartizione del campo d'indagine e preparazione e/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.ciaopcl.it il portale sul Mondo degli Animali d'Affezione

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

METODIE MEZZI

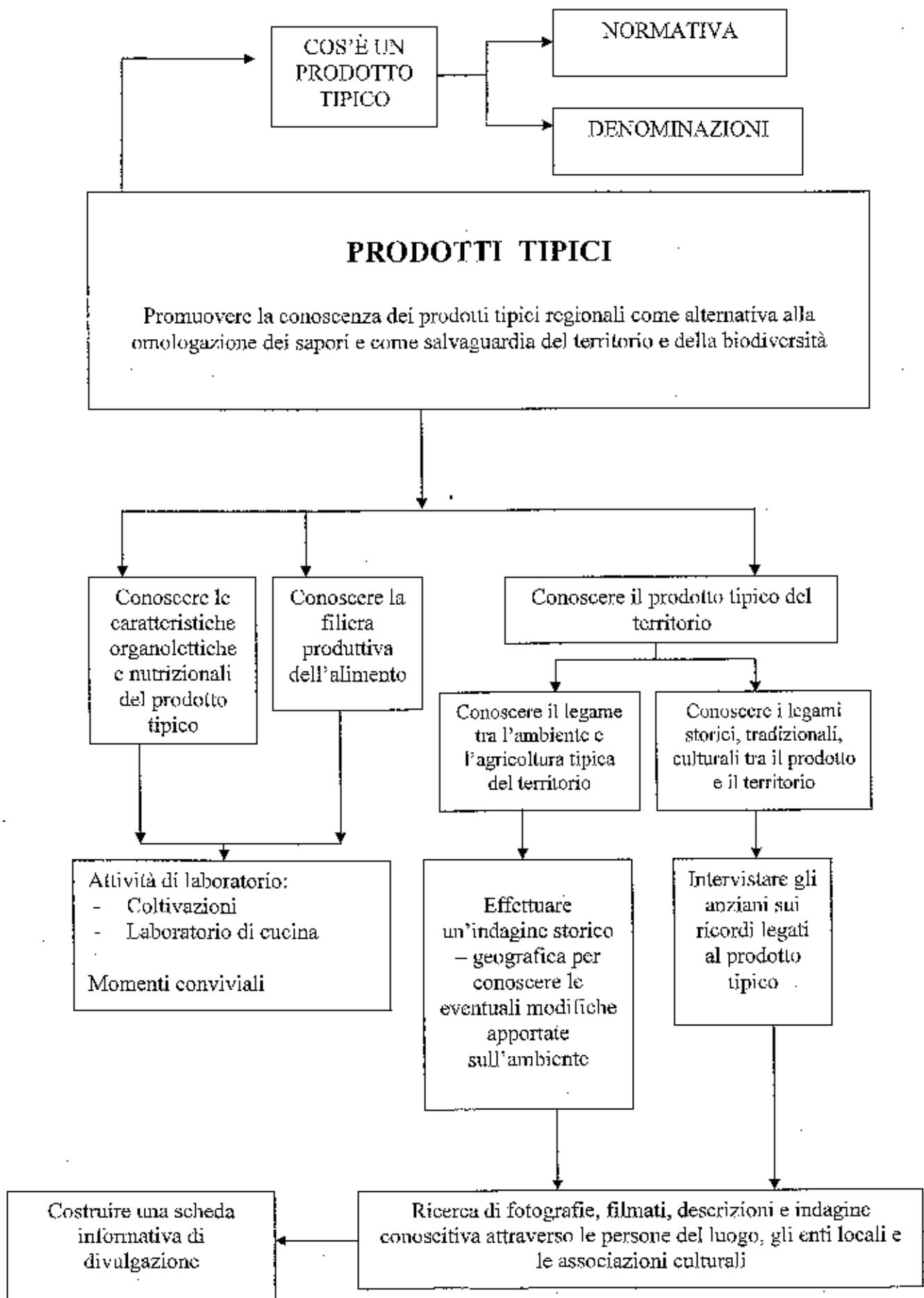
Caratterizzanti questo percorso formativo sono le sezioni riguardanti la conoscenza degli alimenti propri della dieta mediterranea e la conoscenza del percorso di un alimento dal campo alla tavola.

"La dicta 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 utili 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"



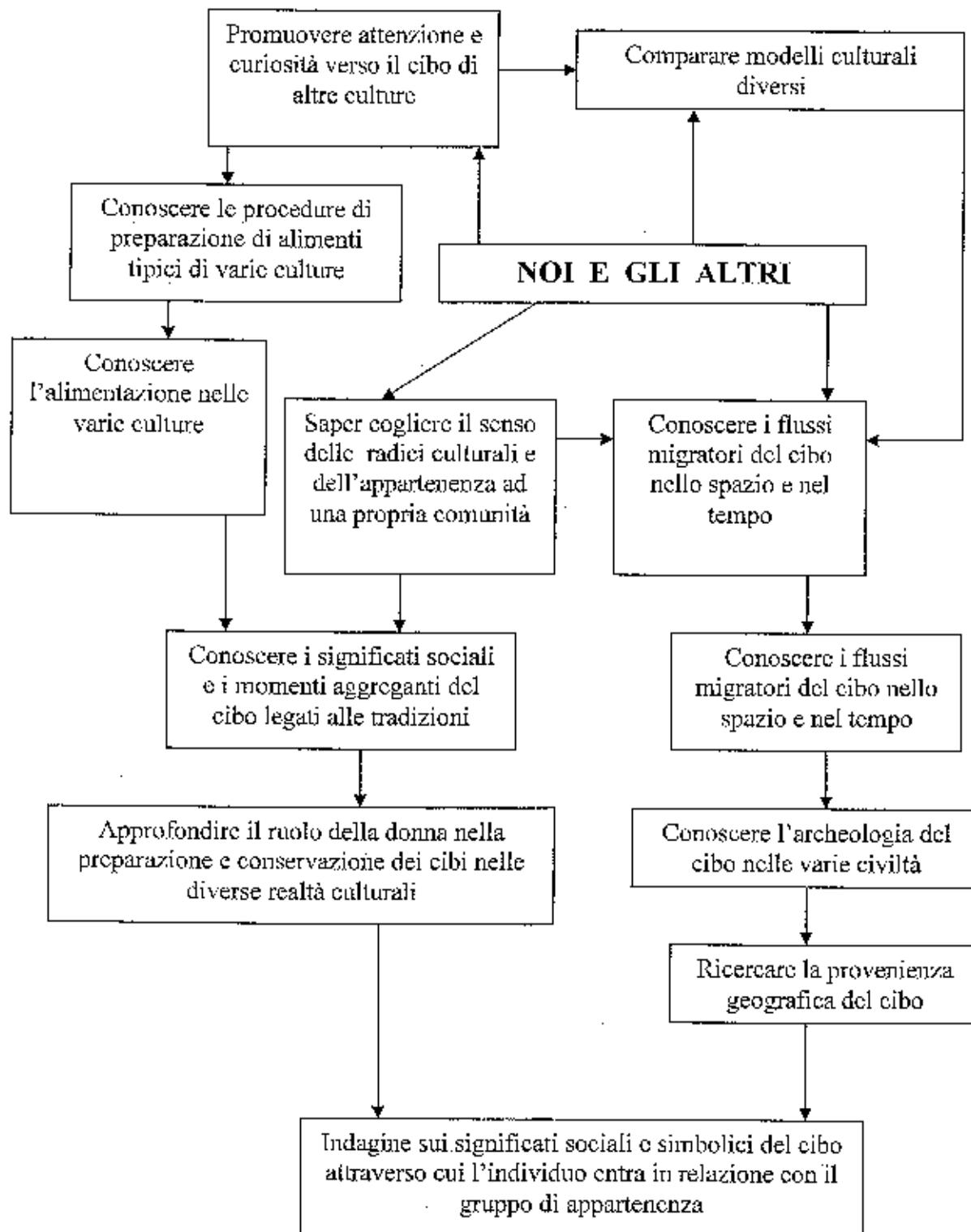
PRODOTTI TIPICI

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

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.

ATTIVITÀ	<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'allunno.</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

- Promuovere attenzione e curiosità verso il cibo di altre culture
- Comparare modelli culturali diversi
- Saper cogliere il senso delle radici culturali e dell'appartenenza ad una comunità
- Conoscere la distribuzione delle risorse alimentari nel mondo
- Conoscere la provenienza geografica di quello che mangiamo
- Conoscere i flussi migratori del cibo nello spazio e nel tempo
- Riflettere sul concetto di fame/sottoalimentazione

OBIETTIVI SPECIFICI

- Conoscere gli alimenti che hanno arricchito le varietà dei prodotti agroalimentari, sui banchi della spesa, provenienti da altri paesi
- Conoscere il ciclo produttivo: modalità di produzione (artigianale, industriale, cooperativa)
- Conoscere la modalità di distribuzione: grande/piccola distribuzione, commercio equo e solidale
- Conoscere i significati sociali e i momenti aggreganti del cibo legati alle tradizioni
- Conoscere le procedure di preparazione di alimenti tipici delle varie culture
- Conoscere attraverso i flussi storici gli apporti alimentari
- Riflettere sulla distribuzione delle acque, sugli usi dell'acqua e sull'importanza di quest'ultima quale risorsa vitale anche in seno al problema delle distribuzioni agroalimentari nel mondo

OBIETTIVI SPECIFICI PER L'APPROFONDIMENTO

- Ricostruire il percorso di produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari, che provengono da altri paesi
- Identificare le zone in cui esiste un problema di sottoalimentazione
- Individuare le botteghe artigianali e le figure professionali nel tempo e nello spazio
- Differenziare i vari modi di alimentarsi dei popoli delle varie civiltà
- Conoscere l'archeologia del cibo nelle varie civiltà

ATTIVITÀ

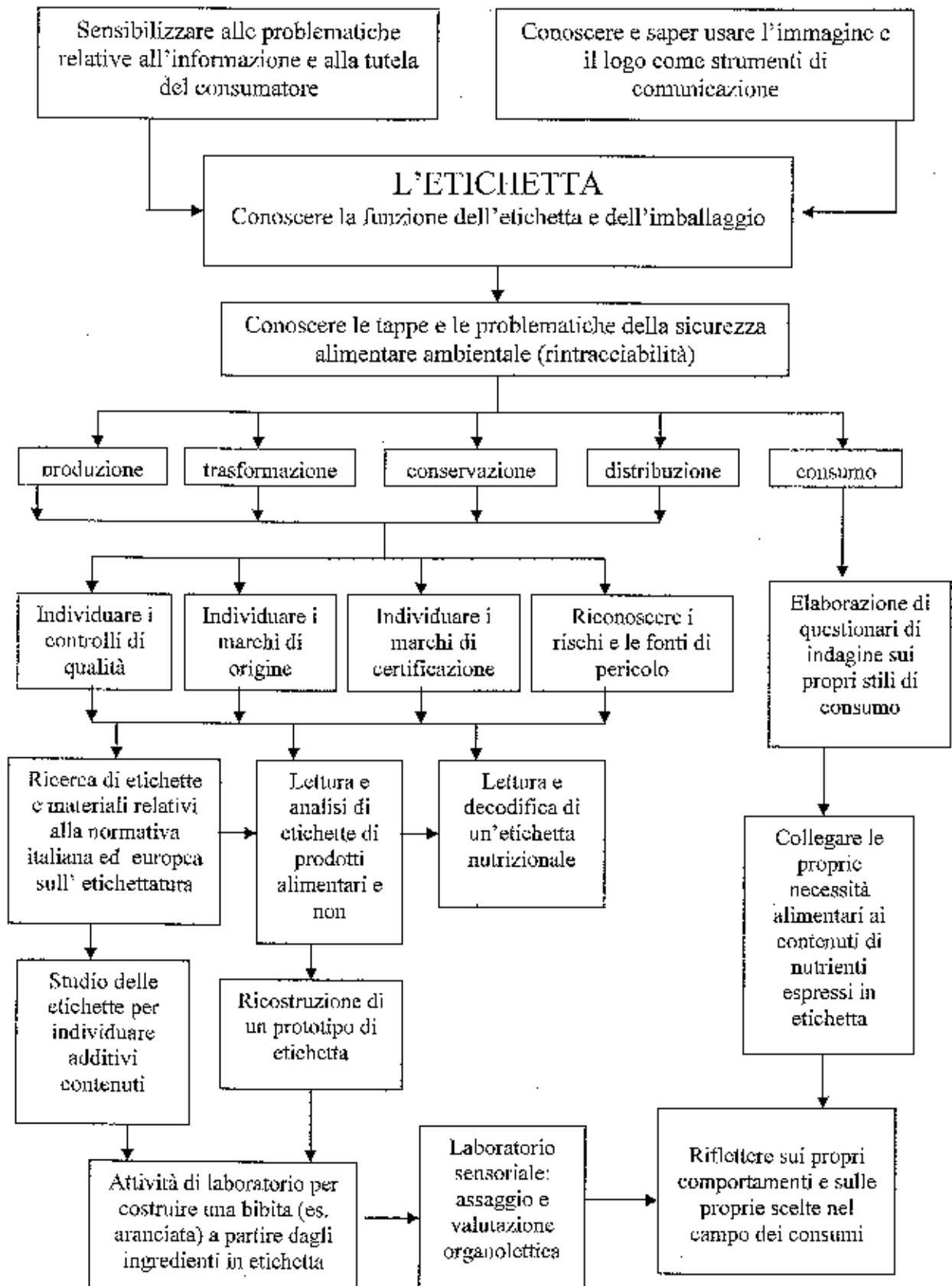
- Indagine sui significati sociali e simbolici del cibo attraverso cui l'individuo entra in relazione con il gruppo di appartenenza
- Ricreare le principali festività, i riti religiosi, le occasioni sociali a cui vengono associati particolari cibi
- Ricercare quei particolari alimenti propri di una specifica cultura
- Intervista e ricerca dei lavori artigianali scomparsi
- Fotografare e comparare i diversi luoghi di ristoro, tipici di culture diverse
- Indagine, sui consumi alimentari, estesa ai compagni di altre classi.
- 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

- Leggere le etichette delle confezioni degli alimenti: ingredienti, luogo di provenienza, tipo di produzione, tipo di distribuzione, scadenza
- Scoprire il ciclo produttivo di un alimento che giunge sulle nostre tavole: scriviamo la storia di.....
- Analisi dei propri consumi, rilevazione dei prodotti maggiormente consumati, collocazione geografica dei paesi consumatori
- Analisi delle proprie abitudini circa il consumo dell'acqua
- Raccolta e analisi di dati sul problema della fame nel mondo e collocazione geografica dei paesi in cui esiste il problema dell'acqua
- Raccolta e analisi di informazioni sugli organismi internazionali che si occupano di alimentazione e sui loro interventi.

METODO E MEZZI

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.



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, seducente, 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.

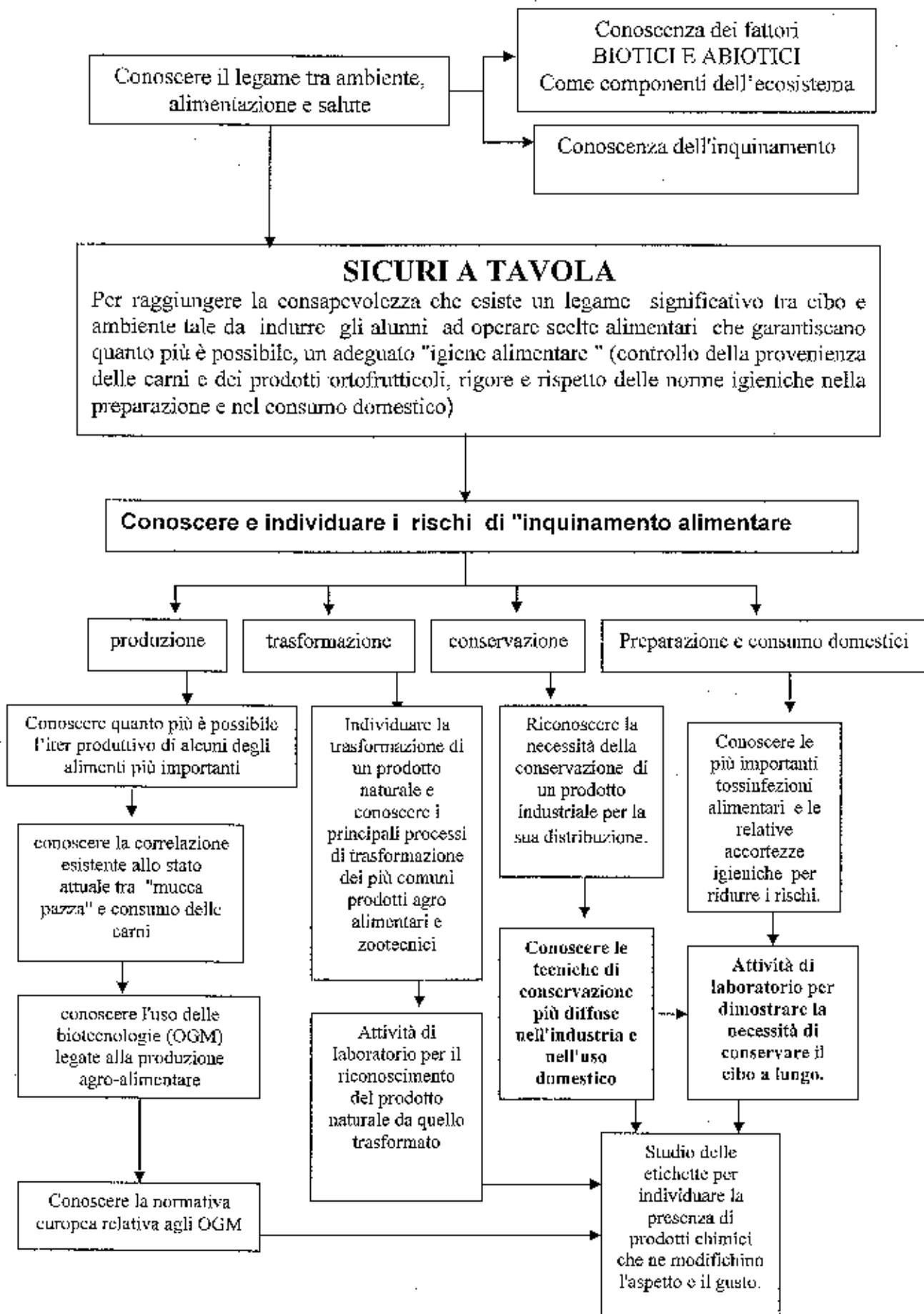
METODO E MEZZI

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

- Conoscere il legame fra ambiente, alimentazione, salute.
- Conoscere e individuare i rischi di "inquinamento alimentare"

OBIETTIVI SPECIFICI

- 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

- 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 segnala 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

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.

Prima dell'attuazione del percorso formativo è importante che i ragazzi possiedano dei requisiti relativi a :

ATTIVITÀ

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".

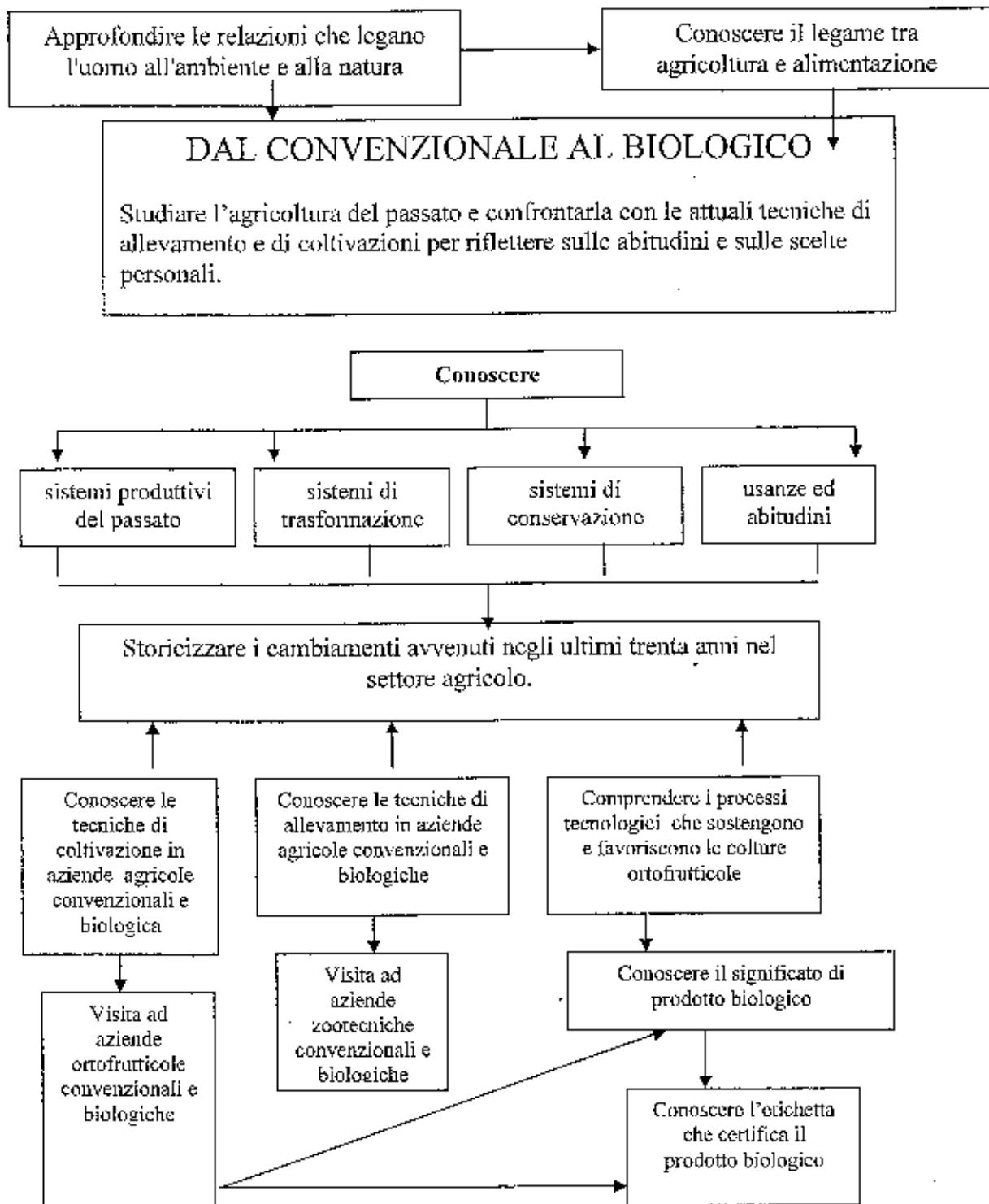
- Visita ad aziende agricole e zootecniche convenzionali e biologiche

- 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

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.

METODO E MEZZI

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

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 c/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

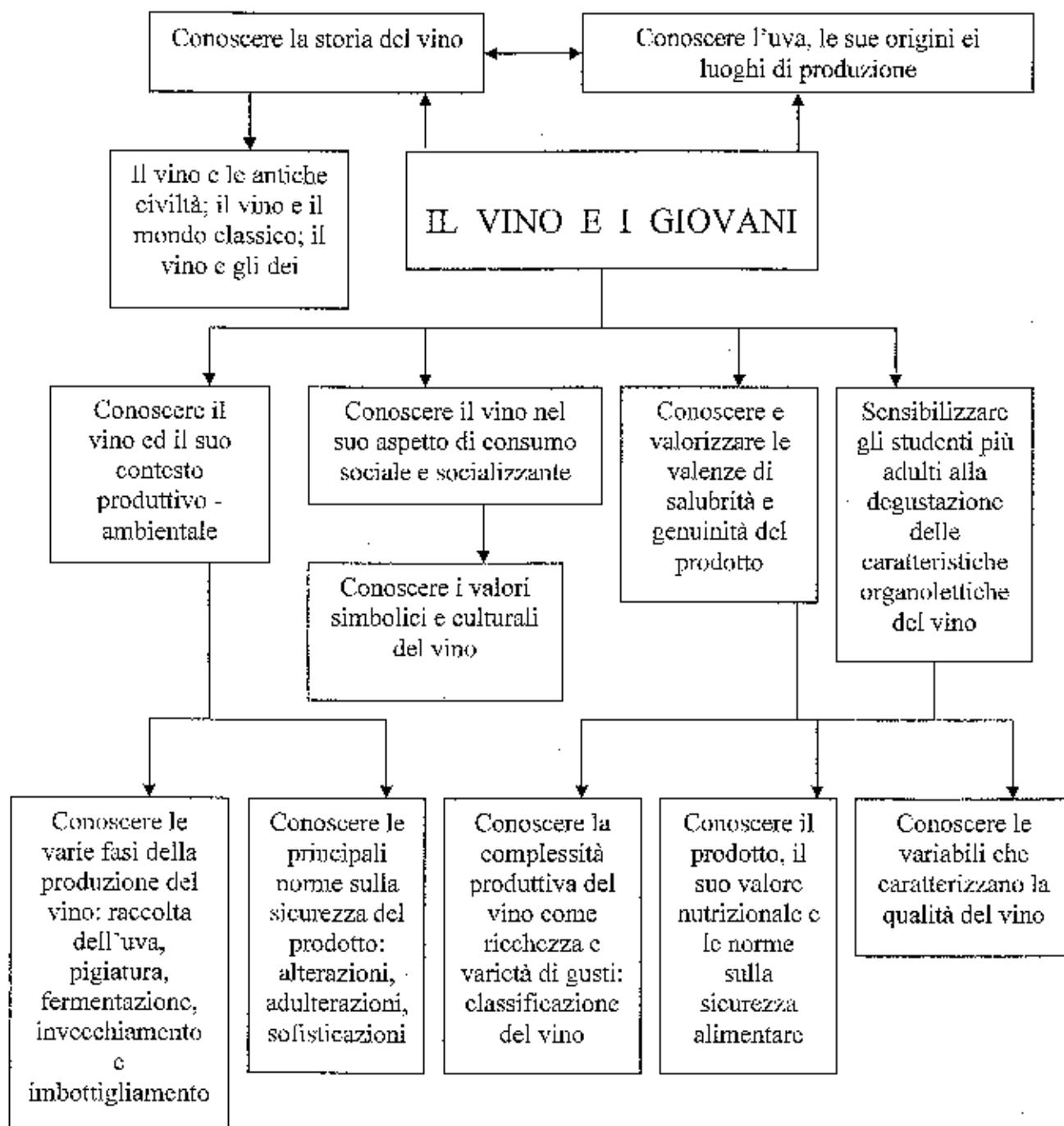
METODI E MEZZI

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

- 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
- Sensibilizzare gli studenti più adulti alla degustazione delle caratteristiche organolettiche del vino

OBIETTIVI SPECIFICI

- 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
- Conoscere le variabili che caratterizzano la qualità del vino

OBIETTIVI SPECIFICI PER L'APPROFONDIMENTO

- 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 sirio – 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

- 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
- Laboratori sensoriali

**METODO E
MEZZI**

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.

Il mondo del vino può essere studiato nei suoi molteplici aspetti: il vino e 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.

CIBARTE

ovvero

**cibo e poesia – cibo e scultura – cibo e arte pittorica –
cibo e musica – cibo e cinema – cibo e teatro**

PREMESSA	<p>Questo percorso è dedicato alle scuole superiori in cui le discipline umanistiche o artistiche risultano avere un peso maggiore delle altre, senza escludere gli altri istituti che possono trovare negli altri percorsi formativi proposti maggiore attinenza tra le finalità del progetto e quelle delle proprie discipline di indirizzo.</p> <p>Il percorso "Cibarte" va distinto dal percorso "cibo ed emozioni" attraverso cui si propone l'analisi delle varie forme d'arte in cui il cibo è soggetto, come sollecitazioni emozionali. In questo percorso lo studente è autore delle proprie creazioni artistiche, utilizzando tecniche acquisite dalle materie di indirizzo del proprio istituto.</p>
OBIETTIVI GENERALI	<ul style="list-style-type: none">▪ Motivare gli studenti a percorrere la strada della creatività supportati dall'acquisizione e consapevolezza delle tecniche proprie delle discipline specifiche▪ Sviluppare un senso artistico interiore attraverso una ricerca estetica che avvicini il cibo all'arte▪ Individuare le inferenze tra percezioni sensoriali- emozioni -- creatività , finalizzate alla produzione di un elaborato che valorizzi lo stile personale acquisito dallo studente
OBIETTIVI SPECIFICI	<p>Gli obiettivi propri delle discipline che consentono allo studente di acquisire competenze e tecniche e di sviluppare capacità e abilità finalizzate ad una produzione personale nello stile ed originale nei contenuti</p>
ATTIVITA'	<p>Si propongono una serie di attività che vanno intese come suggerimenti /spunti che hanno lo scopo di cemplificare le premesse e gli obiettivi del percorso "Cibarte".</p> <p>Ognuna di esse è indipendente dalle altre e può essere realizzata singolarmente.</p> <p>Questo percorso,sviluppato autonomamente, potrebbe integrarsi con altri percorsi svolti nell'istituto o risultare di approfondimento per studenti che abbiano già realizzato gli obiettivi in linea con le finalità del progetto "Sapere i Sapori" o, ancora, potrebbe divenire nodo di contenuto per una rete di più istituti che possano finalizzare il proprio lavoro ad un prodotto finale comune.</p>

<p>Arti figurative e non solo.... (disegno, pittura, scultura, architettura, design...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Disegno dal vero dello studio di forme e composizioni legate al cibo (la pianta del prodotto agroalimentare, il frutto, la composizione...) ▪ Interpretazione artistica della realtà avente come soggetto il cibo, l'ambiente di produzione o di trasformazione,... ▪ Ricerca estetica che evidenzi il nesso tra colori e cibo , in un connubio tra arti figurative e arte culinaria . ▪ Progettazione di spazi urbani per rendere più invitante , igienico e accogliente "il mangiar per strada" o posti di ristorazione in cui si l'ambiente e la scelta degli accessori per il consumo del cibo prevedano adeguatamente il rispetto degli stimoli sensoriali che accompagnano il gusto, l'udito-la vista-il tatto- l'olfatto. ▪ Progettazione di un prodotto alimentare (pasta, prodotto da forno...) che coniughi i sani principi alimentari e quelli di un buon design per produrre un alimento che stuzzichi la voglia di mangiarlo, sapendo che è genuino ▪ Manifesto pubblicitario , o più ampiamente campagna pubblicitaria per promuovere prodotti o temi o finalità ben integrati con il progetto "Sapere i sapori".
<p>Arti figurative e di comunicazione (cinema, teatro, poesia, musica, fotografia,....)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elaborazione di un testo teatrale o/o poesia e/o brani musicali che evidenzino il connubio tra banchetto e teatro, tra emozioni provocate dalle tecniche artistiche della poesia, o della musica con quelle della memoria sensoriale, gustativa ▪ Elaborazione di un cortometraggio o di un lungometraggio, di uno spot pubblicitario, che diventi mezzo di comunicazione ,vivace e creativo delle finalità del progetto ▪ Elaborazione di fotografie artistiche e/o manipolazioni artistiche con diverse tecniche anche informatiche ▪ Realizzazione di una rappresentazione teatrale che sintetizzi il testo, le musiche e le scenografie di cui sopra
<p>PRODOTTO FINALE</p>	<p>Il prodotto finale dovrebbe essere progettato per essere spendibile in altri ambiti e quindi concorrere a costruire quel materiale di divulgazione che arricchisce il nostro sapere e travalica gli orizzonti più tradizionali dell'educazione alimentare che spesso viene relegata a mera scienza esatta. Questo percorso attraverso lo studio degli studenti ,sotto la guida dei propri docenti "specialisti"nel campo dell'arte, dovrebbe trasmettere un messaggio positivo anche nei confronti di quegli adolescenti che spesso hanno un rapporto poco equilibrato con il cibo, sia come autori che come osservatori.</p>

PERCORSI SPERIMENTALI ed INNOVATIVI

Il progetto "Sapere i Saperi" ha due obiettivi cardine che ne supportano la realizzazione e il raggiungimento delle finalità e di tutti gli altri obiettivi sia formativi che specifici: la comunicazione e la valenza orientativa.

Comunicazione intesa quale divulgazione e condivisione delle conoscenze acquisite e dei materiali prodotti.

Valenza orientativa intesa quale possibilità di visitare luoghi e strutture di produzione agro-alimentare e conoscere attività lavorative che ruotano intorno al mondo dell'alimentazione, dalla produzione alla trasformazione, alla commercializzazione, alla legislazione e quant'altro vi sia collegato.

Dopo sei anni di progettazione, realizzazione e verifica, oltre ai già consolidati percorsi formativi, vengono proposti ai docenti tre percorsi sperimentali che hanno come loro asse portante la comunicazione e l'orientamento scuola - lavoro.

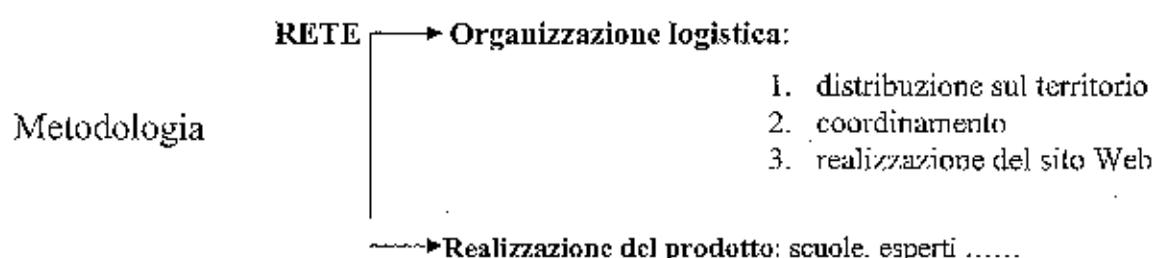
Percorsi Formativi Sperimentali:

1. **Percorsi Formativi Sperimentali – Sperimentazione reti di scuole**
2. **Alternanza Scuola – Lavoro**
3. **Cibarte.**

Percorsi formativi sperimentali - Sperimentazione di reti di scuole

All'interno dell'ampia rete delle scuole della Regione Lazio aderenti al progetto, si costituisce una **rete sperimentale di scuole**, una per ogni provincia della regione con l'eccezione di Roma che ne avrà due: una per Roma città e una per Roma provincia.

La rete sperimentale ha come suo mezzo di comunicazione privilegiato la **rete informatica** costituita appositamente e che permette uno scambio di informazioni, di lavori e di esperienze veloce e funzionale alla realizzazione del progetto. Le scuole della rete sperimentale lavorano seguendo uno stesso percorso formativo e una stessa metodologia.



Organizzazione logistica:

1. **distribuzione sul territorio:** il referente provinciale individuerà 10/15 scuole secondo i seguenti criteri:
 - a territorialità;

- b adesione al progetto dal 3° anno in poi;
- c strutture informatiche presenti nella scuola;
- d competenze informatiche per comunicare in rete (almeno 1 docente partecipante al progetto);
- e disponibilità alla realizzazione del percorso sperimentale

2. **coordinamento:**

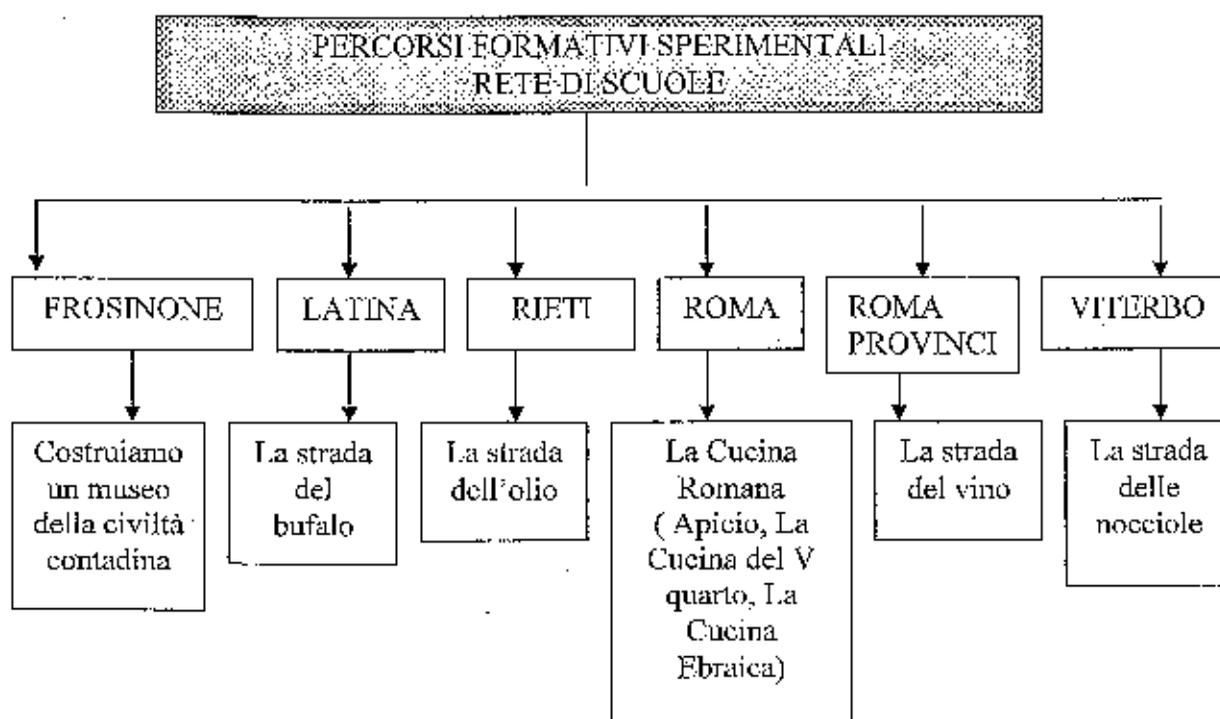
- a coordinatore del percorso;
- b moderatore della rete informatica.

3. **realizzazione del sito Web**

- a a cura del Gruppo di Progetto/Coordinamento Regionale
o r

R Realizzazione del prodotto:

- a prima indagine sull'esistente per giungere a realizzare un prodotto originale;
- b sistematizzazione del materiale raccolto e classificazione;
- c individuazione delle integrazioni e degli approfondimenti necessari;
- d intervento degli esperti...(archivista, agronomo, metodologo...);
- e progettazione della ricerca;
- f realizzazione della ricerca sul campo:
 - a consultazione di archivi pubblici e/o privati
 - b interviste agli anziani, agli esperti dei settori interessati.....



PERCORSO OPERATIVO

<p>1° SENSIBILIZZAZIONE CONDIVISIONE</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Incontro con i referenti scolastici per condividere tematiche, obiettivi, metodologia e prodotto finale (libro, CD, filmato)2. Suddivisione dei compiti3. Condivisione dei ruoli: coordinatore del percorso e moderatore della rete informatica4. Regole di comunicazione in rete: loro condivisione e approvazione
<p>2° RICERCA</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Indagine sui materiali esistenti relativi alla tematica scelta per realizzare un prodotto divulgativo, originale spendibile anche in ambiti extrascolastici2. Progettazione della ricerca: individuazione delle integrazioni e degli approfondimenti necessari per la realizzazione del prodotto finale3. Incontro con esperti di supporto alla ricerca
<p>3° REALIZZAZIONE</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Consultazione di archivi (di stato e non) (contratti di matrimonio, compravendite ecc.. per individuare tempi e luoghi di produzione) finalizzata allo studio dell'origine storica della coltivazione del prodotto in quel territorio2. Interviste agli anziani e agli esperti dei settori interessati per scoprire ricette, tecniche di produzione/trasformazione antiche e moderne, ecc...

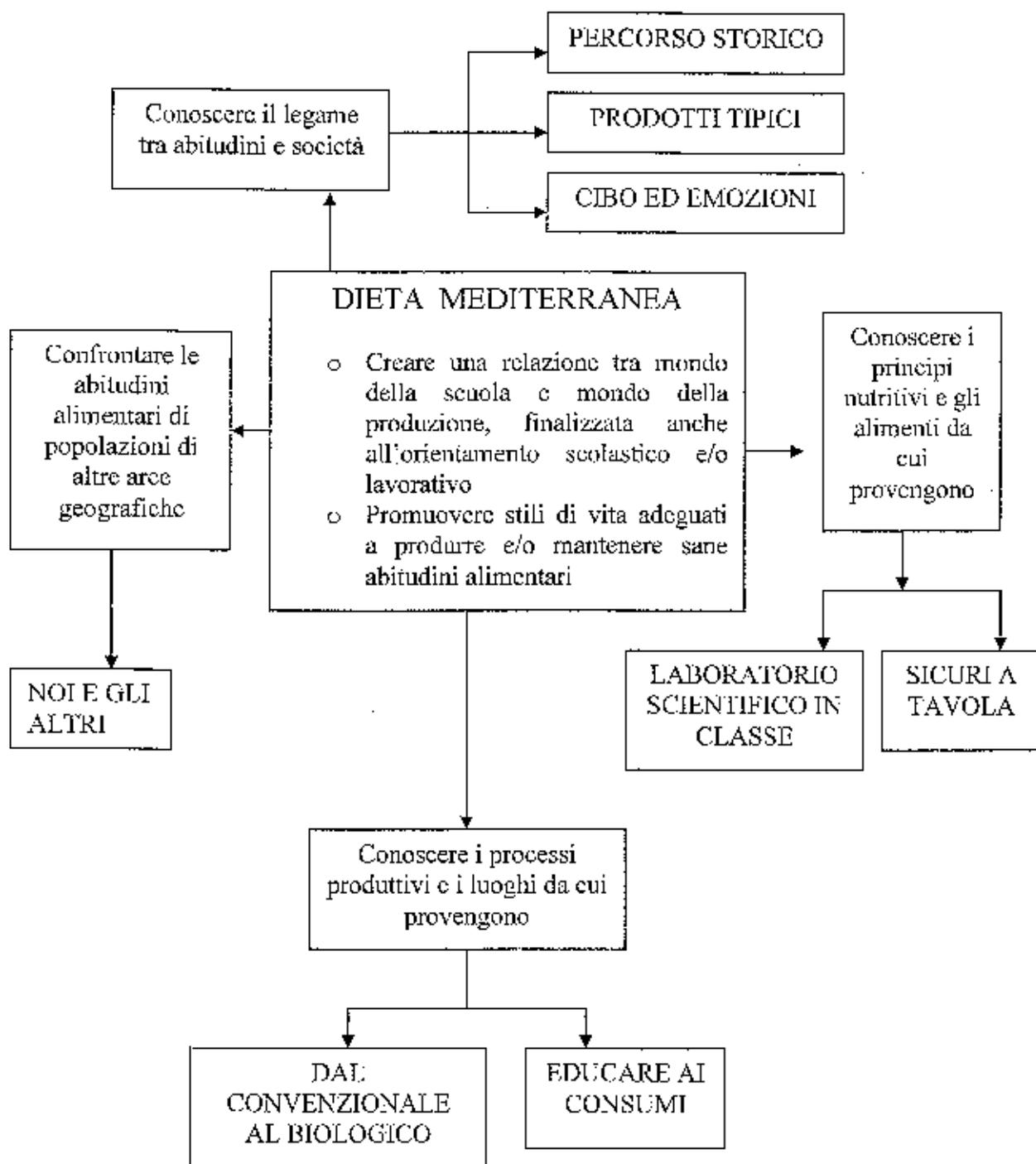
SPERIMENTAZIONE “Alternanza Scuola – Lavoro”

<p style="text-align: center;">PREMESSA</p>	<p>Questa sperimentazione propone di ampliare l’offerta formativa degli istituti superiori nell’ambito dell’alternanza Scuola /Lavoro proposta dall’art.4 della legge n.53 della Nuova Riforma Scolastica, nel rispetto delle finalità e delle linee guida del Progetto “Sapere i Saperi”, non solo per gli istituti Tecnici e Professionali, dove vengono abitualmente organizzati “Stage” in azienda, ma anche nel sistema dei Licei.</p> <p>L’ipotesi sperimentale prevede l’integrazioni di conoscenze e competenze proprie della formazione didattica con competenze, acquisite in “stage” all’esterno della istituzione scolastica, spendibili nel mercato del lavoro.</p> <p>L’idea di correlare l’offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio in seno al progetto “Sapere i Saperi” consente di calare lo stesso nella realtà lavorativa del territorio, ancora inesplorata dal progetto e di aprire nuovi orizzonti nell’ambito dell’orientamento degli studenti, rispondendo a pieno alle linee guida e alle finalità del progetto di cui questo percorso è parte integrante.</p>
<p style="text-align: center;">FINALITA’ E OBIETTIVI GENERALI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sviluppare un nuovo assetto organizzativo della didattica, finalizzato ad orientare lo studente verso figure professionali che realizzino operativamente aspetti e obiettivi auspicati dal progetto “Sapere i Saperi”, sia in un futuro prossimo che successivo ad ulteriori studi specializzanti. ▪ Sperimentare nuove modalità didattiche e formative in collaborazione tra istituzioni scolastiche e agenti di formazione professionale (aziende, enti...) ▪ Fornire un percorso di istruzione integrato rispondendo alle aspettative culturali, sociali e lavorative che la società, in continua evoluzione, richiede in termini di <i>sapere, saper fare e saper essere</i>.
<p style="text-align: center;">OBIETTIVI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sviluppare competenze di base proprie del tipo di istruzione di riferimento e, parallelamente, del tipo di formazione lavorativa che si andrà ad integrare con la prima ▪ Sviluppare competenze per produrre un comportamento professionale che trasformi il sapere in prestazione lavorativa efficace ▪ Sviluppare competenze specifiche e procedurali relative alle funzioni proprie della figura professionale che si tende a formare. ▪ Finalizzare gli stage anche a risultati spendibili all’interno del progetto

<p>IL PROGETTO DI SPERIMENTAZIONE SCUOLA/LAVORO</p>	<p>Il progetto va realizzato in condivisione tra le parti concorrenti alla sua realizzazione.</p> <p>Esso dovrà essere esplicitato attraverso :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obiettivi - Competenze da acquisire da parte dello studente - Organizzazione didattico/formativa (tempo di formazione in aula e tempo e luoghi di apprendimento mediante esperienze di lavoro, anche in tempi diversi da quelli fissati dal calendario delle lezioni. <p>Eventuale collocazione dello stage o di altri momenti di alternanza all'interno dell'area di progetto e/o della flessibilità del 15% indicata dall'autonomia didattica)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arce tematiche inserite nel curriculum sia scolastico che dello stage - Metodi e mezzi - Criteri di valutazione, certificazione e riconoscimento dei crediti: l'istituzione scolastica o formativa, tenuto conto delle indicazioni del tutor formativo esterno, valuta gli apprendimenti degli studenti in alternanza e certifica le competenze da essi acquisite, che costituiscono crediti, ai fini della prosecuzione del percorso scolastico o per il conseguimento del diploma. - Individuazione di un tutor interno all'istituto (da formare opportunamente) e di un tutor esterno che favoriscano l'inserimento degli studenti nel percorso di alternanza e ne verifichino l'efficacia - Prevedere aspetti relativi alla tutela della salute e della sicurezza dei partecipanti - Organizzazione Stage (vedi allegato 1) 	
<p>RISORSE</p>	<p>Risorse Umane</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tutor interni (della scuola) 2. Tutor esterni (del posto di lavoro) 3. Dirigente e Docenti che partecipano alla sperimentazione 4. Studenti che partecipano (gruppo classe e/o gruppo ristretto) 5. Referente scolastico di "Sapere i Saperi" 6. Referente Provinciale di "Sapere i Saperi" 7. Gruppo di progetto di "Sapere i Saperi"
	<p>Soggetti della Convenzione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Regione Lazio - Arsial <input type="checkbox"/> Istituzione Scolastica <input type="checkbox"/> Azienda - Impresa - Ente

	Risorse Finanziarie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Corso di formazione per i Tutor interni, a cura della Regione ▪ Compenso Tutor interni alla Scuola (N° ore x costo ora) ▪ Incentivo Tutor esterni alla Scuola ▪ Rimborso spese stagisti (mezzi di trasporto- eventuale buono pasto)
ORGANIZZAZIONE OPERATIVA E LOGISTICA NEL LAZIO	<p>Il progetto "Sapere i Saponi" potrà dunque essere realizzato in forma di alternanza scuola - lavoro, parte in aula e parte in azienda (Il modello prevedrebbe fino 180 ore ed è sostitutivo di parte del curriculum).</p> <p>Per l'anno scolastico 2004-05 si prevede di sperimentare il percorso in alternanza in uno o due istituti "pilota" per provincia.</p>	
PROPOSTE DI PERCORSO SCUOLA-LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Istituto professionale per il turismo</u> <i>Stage</i> per analizzare e valutare i requisiti di un agriturismo - <u>Istituto professionale per l'agricoltura</u> <i>Stage</i> per analizzare e valutare i requisiti di una fattoria didattica - <u>Istituto tecnico o professionale ad indirizzo Biologico</u> <i>Stage</i> in un laboratorio per l'analisi biochimica di un prodotto specifico nella sua territorialità (vari tipi di olio , di varie zone geografiche, dislocate nel territorio) - <u>Istituto Tecnico Industriale</u> <i>Stage</i> in una industria alimentare - <u>Istituto tecnico o professionale per il commercio</u> <i>Stage</i> in aziende per lo studio della commerciabilità di un prodotto - <u>Istituto tecnico per geometri</u> <i>Stage</i> in uno studio di progettazione per ambienti di ristorazione (mensa scolastica) - <u>Liceo Scientifico</u> <i>Stage</i> in un centro statistico per il Monitoraggio del progetto - <u>Liceo Psicopedagogico</u> <i>Stage</i> in un Centro di Igiene mentale o centro specializzato nelle patologie dell'alimentazione - <u>Liceo Classico</u> <i>Stage</i> in un centro specializzato nella Comunicazione finalizzato all'allestimento di eventi culturali, mostre , musei della civiltà. 	
RISULTATI ATTESI	<ul style="list-style-type: none"> - Messa appunto di modelli e percorsi in alternanza scuola - lavoro , che rispettino le finalità del progetto "Sapere i Saponi", in merito all'orientamento degli studenti, alla divulgazione delle finalità stesse, da replicare e diffondere negli anni successivi. 	

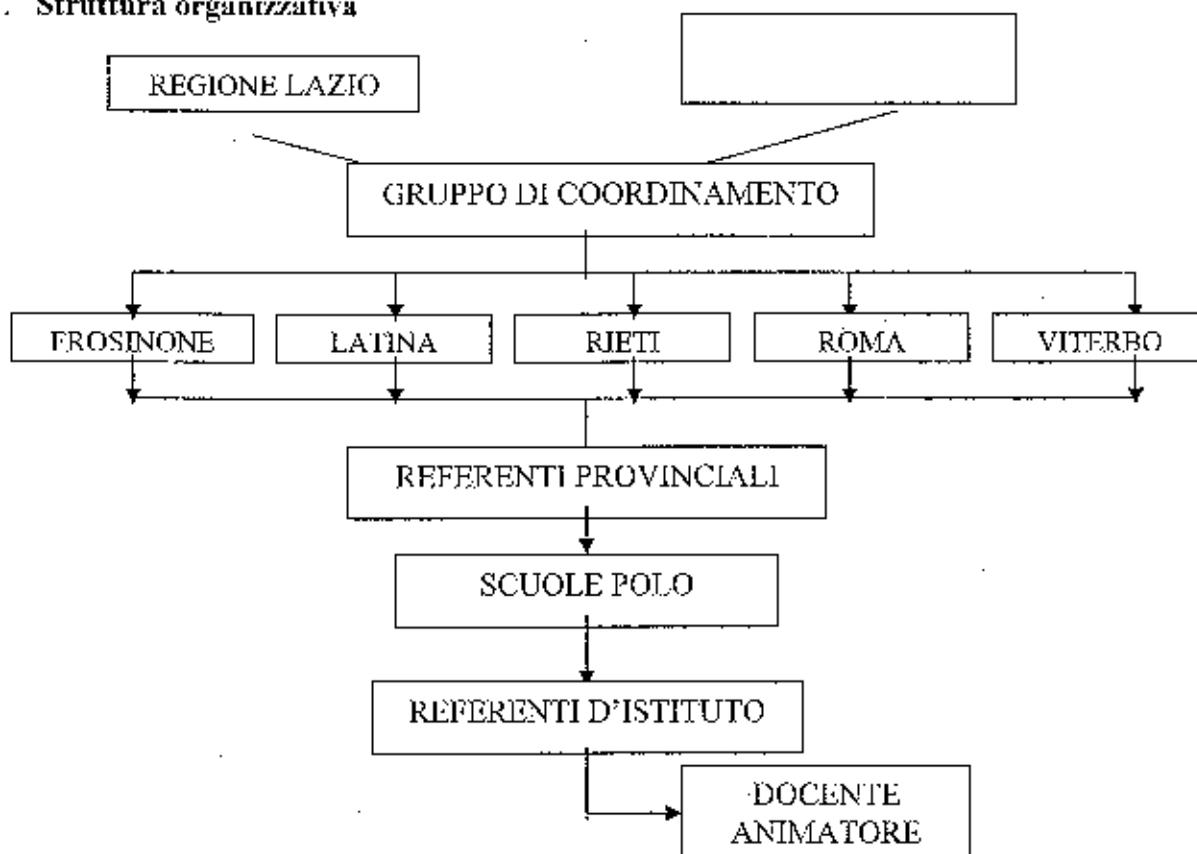
ESEMPIO DI PERCORSO INTEGRATO TRA PIÙ PERCORSI



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, anche in relazione alle "Indicazioni Nazionali per i Piani di Studio Personalizzati nella Scuola Primaria e nella Scuola secondaria di I Grado e alla legge 28 marzo 2003, n.53, deve:

- pubblicizzare il progetto all'interno della scuola;
- supportare la realizzazione del progetto fornendo ai colleghi informazioni sul percorso formativo prescelto;
- seguire ed eventualmente supportare le fasi di attuazione, i tempi, le verifiche, i lavori possibili, la realizzazione dei prodotti e le ricadute positive auspicabili sulle abitudini alimentari dei giovani e sul loro stile di vita;
- decidere, unitamente agli altri colleghi partecipanti al progetto, le modalità di utilizzazione del finanziamento ricevuto;

- invitare i genitori e tutti gli altri docenti e/o operatori scolastici a partecipare agli incontri e dibattiti organizzati nella scuola;
- coordinare, in ambito scolastico, l'andamento del progetto e la comunicazione sia interna (collegamento fra le varie classi di progetto), sia esterna (collegamento scuola – referente provinciale - gruppo di progetto);
- utilizzare e compilare gli strumenti di supporto per il progetto forniti dal gruppo di progetto (schede informative, griglie di rilevazione, documentazione);
- 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;
- elaborare una relazione finale da consegnare al referente provinciale

**DOCENTE
ANIMATORE**

Il docente animatore deve coadiuvare il referente d'istituto a:

- pubblicizzare il progetto all'interno della scuola;
- seguire le fasi di attuazione, i tempi, le verifiche, i lavori possibili, la realizzazione dei prodotti e le ricadute positive auspicabili sulle abitudini alimentari dei giovani e sul loro stile di vita;
- invitare i genitori e tutti gli altri docenti e/o operatori scolastici a partecipare agli incontri e ai dibattiti organizzati nella scuola; coordinare, in ambito scolastico, l'andamento del progetto e la comunicazione.

**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;
- seguire i corsi di aggiornamento;
- partecipare agli incontri organizzati dal gruppo di progetto
- curare la distribuzione, l'elaborazione e la tabulazione degli strumenti di supporto per il progetto forniti dal gruppo di progetto.

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.

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

SCUOLE POLO

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: fra le scuole coordinate dal referente provinciale e dalla struttura organizzativa regionale alle scuole facenti riferimento alla scuola polo e viceversa.

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

GRUPPO DI PROGETTO

- 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. Sito Web "www.culturachenutro.it"
3. 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;
4. presentazione ufficiale del progetto ai dirigenti e ai docenti delle scuole aderenti in conferenze da tenersi entro gennaio 2005;
5. affidamento di consulenze e di incarichi ad esperti e 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;
6. 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;
7. saranno censiti materiali informativi e didattici già esistenti sia per recuperare le attività pregresse 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
- Tabelle 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, ISMFA, 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 - IRRSAF 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
- BIASIN G.P., *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*, Bologna, Il Mulino, 1991.
- CAMPORESI 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. - SCHNELL F., *Le abitudini alimentari dei Romani*, Ed. Quasar, Roma, 1986
- DOSI A. - SCINELL F., *I Romani in cucina*, Ed. Quasar, Roma, 1986
- DOSI A. - SCHNELL F., *Pasti e vasellame da tavola*, Ed. Quasar, Roma, 1986
- FLANDRIN 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 GLACOSA I., *A cena da Lucullo*, Piemme, Casale Monferrato (AL), 1986
- INNES 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*, Electa, Milano
- SORCINELLI P., *Gli italiani e il cibo. Dalla polenta ai cracker*, Bruno Mondadori
- TANNIHLI 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 TOMA 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*, Idecalibri, Milano, 1983
 SARACCO C., *Extravergine. Manuale per conoscere l'olio d'oliva*, Brà (CN), Slow Food Editore, 2000
 SARDO P. - PJUMATTI 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

SICURIA 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. - SATTELLE D., *Biotechnologia 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, Helelius Editore, (tel. 082-4317558)
 SIITVA V., *Monocolture della mente. Biodiversità, biotecnologia e agricoltura "scientifica"*, Bollati Boringhieri, Torino

AGOZZINO M.- CELADA M.G., *Conoscere, capire e decodificare la*

**ETICHETTA,
PUBBLICITÀ,
CONSUMI**

- 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
FAZIOLI BIAGGIO E., Bambini davanti alla tv. Guida a un uso corretto della televisione, Como, red edizioni, 1999
GALLAZZO 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., Consumario, Baldini & Castaldi, 1998
MARIET F., Lasciateli guardare la tv. Il nuovo spirito televisivo, Roma, Anicia
OLIVA A., Ragazzi, pubblicità, Il Sole 24 Ore, Milano, 1988
OLIVIERO FERRARIS A., Insegnare la tv, Casa Ed. Valore Scuola, Roma
OLMOTTI G., Il boom, Storia fotografica della società italiana, Ed. Riuniti, Roma
PELLAI A., Teen television, Franco Angeli
POCHIETTINO S., Nuove geografie, EMI, Bologna, 1998
QUAGLIA G.B., Scienza e tecnologia degli alimenti, Chirioti 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 Canalè, 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 L.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, ISMEA, 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
 INGEGNO 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

AAVV - I piaceri del vino - Giunti Editore
AAVV - Il manuale del Sommelier- Giunti Editore
Introduzione alla degustazione - Associazione Italiana Sommelier (Milano)
Il Piacere 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

IL VINO E I GIOVANI

