

Progetti scuole





Laboratori e iniziative educative sulla sana alimentazione

Imparare a saper apprezzare cose semplici e genuine, meglio se di provenienza locale, riconoscere il tessuto socio-culturale della tradizione gastronomica che le ha prodotte, è un valore ed un passaggio educativo fondamentale nella vita di ciascun individuo.

Sulla base di questi principi, Siaf e Comune di Bagno a Ripoli hanno come obiettivo che i pasti distribuiti quotidianamente nelle mense scolastiche siano sinonimo di qualità e gusto e che siano all'altezza del valore educativo che essi veicolano. Questa attenzione nasce dalla consapevolezza che "dare da mangiare" significa, anche e soprattutto, educare al cibo, educando così alla vita.

Per questo nelle scuole del territorio viene portato avanti un approccio innovativo per promuovere la cultura alimentare e del gusto, basato sul riconoscimento dei sensi e sulla consapevolezza di tutti i passaggi nella produzione del cibo, dall'orto al piatto.

Il Comune, Siaf e le Scuole del territorio, si fanno infatti promotori di iniziative educative e didattiche, in maniera ludica, così da "allenare" grandi e piccini - in un clima di convivialità - a saper riconoscere, apprezzare e cucinare il cibo. Tali attività spaziano da orti scolastici, visite ad aziende agricole, scambi di conoscenza intergenerazionale e laboratori pratici, per innescare un processo educativo ampio e continuo, rivolto all'intera comunità del cibo.

Nel 2005 viene realizzato il primo orto su progetto "Orto in Condotta" di Slow Food, presso la Scuola G. Marconi di Grassina.

Nel 2007 viene organizzata a Bagno a Ripoli una prima iniziativa sull'educazione





alimentare, con abbinato laboratorio di cucina, che vede partecipi genitori e figli.

Da allora ad oggi, in tutti i nidi, scuole dell'infanzia e primarie comunali sono stati realizzati gli orti scolastici e sono state intensificate le attività di laboratorio di cucina, sia in orario scolastico che extrascolastico.

Sono queste le principali iniziative che Siaf, Comune e Scuola, hanno messo concretamente in campo, fino ad oggi, accompagnate da partecipazioni ad eventi sul tema (Terra Madre e Terra Futura e molti altri), visite guidate in aziende agricole, ecc.; sebbene il cuore del processo educativo nelle scuole del territorio si trova da sempre, e tuttora, nei laboratori di cucina.

I laboratori sposano perfettamente la filosofia dell'“imparare facendo”, con quella del “consumare ciò che si produce e capire da dove proviene”. Sono basati sui principi della sostenibilità, rispetto, solidarietà, convivialità. Durante tali attività, vengono utilizzati prodotti di stagione di filiera corta, spesso nati nell'orto scolastico. I laboratori sono occasioni per aiutare adulti e bambini a riscoprire sapori, colori, e odori dei piatti della tradizione, ad apprezzare i prodotti, a diventare consapevoli di ciò che mangiamo.

Di seguito proponiamo una raccolta degli innumerevoli laboratori, che si sono svolti nei vari anni scolastici, suddividendoli in tre gruppi: i laboratori delle marmellate; quelli a partire dalle verdure coltivate negli orti scolastici; quelli, infine, basati sul concetto della “lotta allo spreco” e sulla valorizzazione della tradizione.

Queste tre tipologie rappresentano, infatti, i filoni tematici più frequenti nell'intensa attività di laboratori del “fare”.

Molto importante è l'elaborazione dei docenti in classe, collegata alle proposte laboratoriali, quali le attività trasversali dove gli alimenti e l'orto possono essere spunti di osservazione e approfondimenti nei vari ambiti disciplinari.



Dalle ricette della tradizione, un'attuale lotta allo spreco



Siaf, Comune di Bagno a Ripoli e scuole hanno stretto una forte collaborazione per lavorare insieme, nella direzione della "lotta allo spreco" in campo alimentare. Si sono sempre impegnati con vari interventi, per sensibilizzare adulti e bambini in tal senso.

Tra le varie attività, vengono organizzati, da tempo, molti laboratori nelle scuole al fine di promuovere la cultura del recupero e il senso di responsabilità nei confronti del cibo.

Quest'attività rimanda alla riscoperta di piatti tradizionali, nutrienti e da valorizzare perché basati anche sul concetto del recupero.

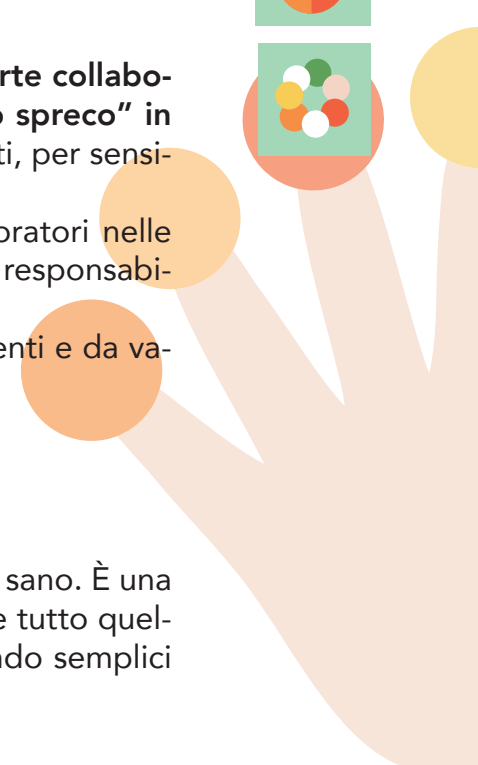
Alcuni esempi:

- **laboratorio della torta di pane**

Si tratta di un piatto antico e tradizionale, insieme appetitoso e sano. È una ricetta della tradizione contadina, quando si cercava di utilizzare tutto quello che si aveva, come, ad esempio il pane raffermo, aggiungendo semplici ingredienti;

- **laboratorio di polpette di verdure**

I ragazzi apprendono che possono essere utilizzate tutte le parti edibili, per





Dalle ricette della tradizione, un'attuale lotta allo spreco

alcune verdure anche i gambi o le foglie per creare piatti molto appetitosi come le tanto gradite polpette.

I laboratori si svolgono sotto la guida del personale di Siaf e del Comune in collaborazione con gli insegnanti e con l'attento sostegno dei cuochi.

Negli anni hanno complessivamente partecipato circa 170 bambini con i loro insegnanti.

I bambini protagonisti della cucina della tradizione, diventano consapevoli dell'importanza del messaggio "il cibo non si butta"; si tratta di un concetto antico, ma sempre più attuale.

I ragazzi hanno fatto esperienza di quanti alimenti, scartati con troppa facilità, come foglie, gambi e pane raffermo, siano invece potenzialmente commestibili, avvicinandosi così con gradualità e naturalezza al consumo dei piatti preparati con questa attenzione, trovandoli gustosi. Un ulteriore obiettivo, comune a tutti gli altri laboratori, è il fatto che **i giovanissimi hanno modo di lavorare con gli altri, imparando a condividere e a collaborare, "fare" in un contesto ricco di socialità, divertendosi.**



Dolci, sane e giuste marmellate



I laboratori delle marmellate sono pensati e realizzati in stretta collaborazione tra i Servizi Educativi, Siaf e le scuole del territorio, per **offrire ai bambini l'opportunità di entrare in contatto con le materie prime, trasformarle apprezzandone colori, odori, qualità, allo scopo di sviluppare sensorialità e gusto.**

• Marmellata di agrumi

Gli obiettivi di quest'attività spaziano dal sensibilizzare i bambini al consumo consapevole, alla riduzione dello spreco, all'educazione alla cittadinanza, facendo leva su principi collaterali, ma non meno importanti, come la solidarietà, che passa in questo caso attraverso il cibo.

Si raccoglie la frutta avanzata a tavola a scuola e si adoperano agrumi provenienti dai territori confiscati alle mafie, oppure acquistati da ATT (Ass. Tumori Toscana).

• Marmellata di fragole

È un laboratorio strettamente collegato con l'attività dell'orto scolastico, dove i bambini coltivano le fragole che vengono poi integrate da Siaf con prodotti di filiera corta, non trattati chimicamente.





Dolci, sane e giuste marmellate

Aiutati dagli insegnanti e dagli operatori di Siaf e del Comune, in classe, i bambini sbucciano la frutta e la tagliano a pezzetti. Il giorno seguente, nella cucina centralizzata, si aggiunge lo zucchero necessario e si mette la frutta spezzettata nella macchina speciale, chiamata ROBOQBO, che la cuoce, pastorizzandola e frullandola.

Spesso sono coinvolti volontari di Caritas che collaborano nella preparazione della marmellata, che viene distribuita anche alle famiglie in difficoltà.

La marmellata serve poi per la merenda di tutti gli altri bambini delle scuole e, quando concordato, portata a casa in barattolini decorati da loro stessi. In uno di questi laboratori è stato coinvolto un gruppo di genitori, per la preparazione di panzerotti e crostate che il giorno dopo sono stati offerti per la colazione.

In occasione di un gemellaggio tra una scuola di Bagno a Ripoli e una di Tolentino, cittadina colpita dal terremoto nel 2016, sono stati preparati dei barattolini di marmellata di agrumi da regalare ai bambini che non avevano più la loro scuola, dando inizio così ad uno scambio epistolare con disegni, lettere e fotografie.

I laboratori delle marmellate sono stati avviati a partire dal 2011, e ad oggi hanno visto la partecipazione di circa 430 alunni, 25 insegnanti, 15 genitori.

L'arricchimento generale che scaturisce dalla produzione a scuola delle marmellate è stato, negli anni, sempre intenso, valutato molto positivamente da tutti, bambini, insegnanti, genitori. **Questa "tradizione laboratoriale" aiuta i bambini ad essere più consapevoli in tema di sana e gustosa alimentazione, sperimentando momenti di socializzazione**, in un contesto dove i piccoli cuochi "imparano facendo con gli altri e per gli altri", nel rispetto reciproco.



Dall'orto al piatto



Dall'orto...

I nidi, le scuole dell'infanzia e le primarie del Comune di Bagno a Ripoli curano il proprio "orto scolastico". L'esperienza diretta del coltivare è l'occasione per i bambini di scoprire e prendere contatto con la terra, i suoi tempi, i suoi ritmi, i suoi frutti e le sue regole, ad esempio conoscere l'andamento delle stagioni. L'obiettivo educativo è quello di **realizzare un'esperienza nella quale sia possibile per i bambini connettere il pensare, il ragionare ma anche il progettare e il fare, ponendo l'attenzione sia all'educazione alimentare che all'educazione ambientale.**

La maggior parte dei bambini ha un nonno che ha o che ha avuto a che fare con la coltivazione della terra. È importante ricercare la loro collaborazione e la loro "saggezza" per far sì che le nuove generazioni conservino e tramandino nella comunità memorie e saperi.

Nell'orto i piccoli alunni possono entrare in contatto diretto con la crescita e lo sviluppo delle piante. L'orto racchiude in sé un mondo di colori, sapori, forme e dimensioni ed è per i bambini **un'occasione di apprendimento diretto in ogni ambito della conoscenza:** dall'osservazione scientifica allo sviluppo del linguaggio funzionale e comunicativo, fino allo sviluppo della manualità e della creatività.





Essi possono sperimentare il valore della pazienza, imparare a conoscere e ad accettare i rischi e i fallimenti che possono verificarsi. Inoltre, l'esperienza dell'orto favorisce la socializzazione e la solidarietà del gruppo.

...al piatto

Dall'esperienza del coltivare, a quella del cucinare con le proprie mani, il passo è breve. **I laboratori di cucina, infatti, si incentrano sull'assaggiare i prodotti dell'orto, promuovendo nei bambini la scoperta del piacere che deriva dall'uso dei sensi e dal manipolare le materie prime**, in collaborazione con i compagni e con gli adulti di riferimento. Poichè si prendono cura delle coltivazioni fin dalla loro semina, **questo aggiunge anche un valore affettivo a ciò che mangiano**.

Fin dalla creazione dei primi orti scolastici, i bambini hanno la possibilità di portare le verdure del raccolto (insalate, zucchine, salvia, baccelli...) in cucina, per farle lavorare dai cuochi Siaf ed infine consumarle a pranzo, secondo principi di condivisione e convivialità.

Nei laboratori di cucina, si favorisce la percezione del gusto attraverso tutti i cinque sensi. Anzi si sviluppa una sorta di "sesto senso": "mi piace o non mi piace", una sensazione che deriva dal corpo, da una memoria personale. Le proposte di laboratorio con i prodotti dell'orto, pensati e realizzati in collaborazione tra i Servizi Educativi e Siaf, sono numerose e fino ad ora hanno coinvolto circa 520 bambini, 55 insegnanti e i genitori.

Per citarne alcuni:

• laboratorio del pesto di baccelli per i crostini

I bambini hanno sbucciato i baccelli e tagliato il pecorino a dadini. Le cuoche hanno poi frullato tutto con olio extra vergine d'oliva e i piccoli cuochi hanno spalmato il pesto sui crostini di pane;

• laboratorio delle erbe aromatiche

I bambini hanno raccolto le erbe aromatiche coltivate, le hanno essiccate, e con queste hanno poi preparato delle bruschette aromatizzate. Tutto è stato poi mangiato insieme in un bel momento di convivialità.

