

**A solo  
Preganziol**



SELEZIONE DELLE ESPERIENZE RICEVUTE

## TREVISO

.....

**7**  
EDIZIONI

**2**  
SCUOLE

**8**  
CLASSI

**2**  
COMUNI

scuola  
CITTÀ DI ASOLO

**PERCORSI RICHIESTI:**

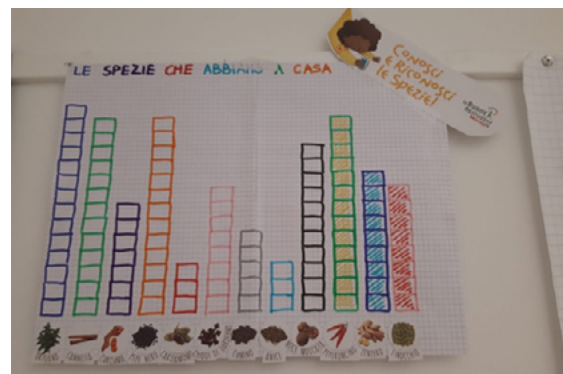
AROMATICHE - SPEZIE: PERCORSO SENSORIALE  
VERDURA E FRUTTA: CARBOIDRATI INDISPENSABILI

**LA VOCE DEGLI INSEGNANTI**

Miriam Tasca

**CLASSE I C**

Purtroppo le normative anticovid hanno limitato molto i lavori di gruppo, ma le attività svolte attraverso i cartelloni e le schede operative sono stati accolti con entusiasmo da parte degli alunni e delle loro famiglie.



**LA VOCE DEI BAMBINI**

Grazie al lavoro sulle spezie ci siamo soffermati sulle ville venete di cui è ricco il nostro territorio, parlando dei mercanti di spezie veneziani e in particolare di Marco Polo.

“Ho scoperto le spezie a scuola”; “Le spezie sono come le medicine di una volta”. Queste sono state le espressioni più utilizzate dagli alunni.

**LA VOCE DEI GENITORI**

I genitori hanno apprezzato molto il lavoro che abbiamo svolto sui rimedi naturali, raccogliendo tutte le varie ricette di famiglia.

**LA VOCE DEGLI INSEGNANTI**

Donatella Marin

**CLASSE II B**

Il quaderno delle “Buone abitudini” è stato accolto con grande entusiasmo da parte dei bambini, così come i cartelloni. Quest’anno il nostro tema era “Verdura e frutta”. Siamo partiti dalla storia “Nonno Pino racconta” proposta nel quaderno. Su questo racconto ho preparato una comprensione scritta per la classe che ha permesso di dare l’avvio ad una discussione approfondita sull’atteggiamento che spesso i bambini stessi hanno verso alcuni tipi di frutta e di verdura. Nel dialogo è emersa la consapevolezza degli alunni che un’alimentazione corretta è preziosa per loro per crescere sani e forti.

Poiché molti dei loro nonni hanno un orto, i bambini hanno portato ciascuno la propria esperienza familiare. Poi abbiamo parlato dell’importanza di consumare la frutta e la verdura di stagione e abbiamo realizzato attraverso un gioco un cartellone della stagionalità. Infine ci siamo collegati all’argomento delle vitamine ed al ruolo che esse hanno per il nostro corpo e alla necessità di assumerle con la nostra dieta per stare bene ed in salute per tutta la nostra vita.

Le ore dedicate al progetto hanno visto la partecipazione di tutti gli alunni, così come le attività svolte inerenti ad esso. I bambini hanno sempre partecipato con gioia ed entusiasmo. Desiderosi, quasi tutti, di portare il proprio contributo all’attività.



**LA VOCE DEI BAMBINI**

“A me piace l’insalata, mi fa bene alla pancia. Me lo dice sempre il mio papà”, “Fragole gnam, gnam”.

Dopo la visione delle scenette registrate della rappresentazione Gli sprecontrollori.: “Adesso sono anch’io uno sprecontrollore, evviva la sprepaletta!”. Lo spettacolo è stato molto accattivante ed è veramente piaciuto ai bambini.

Il progetto è stato svolto verso la fine dell’anno scolastico. Tutti i bambini hanno riportato sia esperienze nell’orto con i loro nonni, sia esperienze di raccolta delle ciliegie che stavano facendo in quei giorni con i loro familiari. Un buon numero di alunni ha dimostrato di attendere il periodo delle vacanze e l’estate come un momento carico di “tesori” e di cose che a loro piacciono: ciliegie, fragole, meloni, anguria, albicocche, piselli, spinaci, insalate, pomodori...



scuola  
GIOVANNI XXIII

**PERCORSI RICHIESTI:**

VERDURA E FRUTTA: CARBOIDRATI INDISPENSABILI

**LA VOCE DEGLI INSEGNANTI**

Silvia Ramoti

**CLASSI I C-D**

Abbiamo impiegato i materiali ricevuti per avviare ed arricchire percorsi di apprendimento promossi in ambito scientifico e il loro uso ha costituito un valido sostegno al nostro lavoro. In particolare, abbiamo utilizzato le proposte della scatola "Aromatiche - spezie" a conclusione di esperienze di sperimentazione delle capacità degli organi di senso e per promuovere la consapevolezza della complementarietà dei cinque sensi. Attraverso l'esperienza dell'orto, abbiamo, infine, attuato i consigli indicati nel primo modulo del progetto "Verdura e frutta: carboidrati indispensabili".

Per quanto riguarda il percorso sensoriale, abbiamo sviluppato tutti i suggerimenti forniti. Abbiamo integrato l'esperienza con la coltura di alcune piante aromatiche. È stata realizzata una semplice applicazione per associare l'immagine al nome delle spezie prese in considerazione

► <https://bit.ly/3H2JXun>

Abbiamo adottato un approccio sensoriale anche per promuovere la scoperta di frutta e verdura. L'esperienza si è articolata nelle seguenti fasi:

- 1 Attività di osservazione e riconoscimento di frutta e verdura.
- 2 Coltura di frutta e verdura con attenzione alle stagionalità dei prodotti.
- 3 Attività di manipolazione e assaggio di verdure. Importanti, ai fini della realizzazione, sono state le collaborazioni con una biofattoria didattica e sociale del territorio, per la prima e la terza fase, e con l'insegnante di storia per lo sviluppo del concetto di stagionalità.

L'orto ha rappresentato un'occasione per promuovere anche atteggiamenti di cura e rispetto dell'ambiente.

Le famiglie sono state coinvolte attraverso la richiesta di una merenda sana, un frutto, e la sperimentazione e condivisione di ricette.

**LA VOCE DEI BAMBINI**

Attraverso queste esperienze, i bambini hanno scoperto nuovi sapori e preso maggiore consapevolezza di quelli noti. È stata riscontrata, inoltre, una maggiore disponibilità ad assaggiare quanto proposto in mensa e una maggiore curiosità verso l'origine dei prodotti.

