

# Il mondo nel piatto!



Elena, Nadir, Valentina

# **Da dove viene? Che cosa c'è in...**



# Ecco cosa abbiamo svolto...

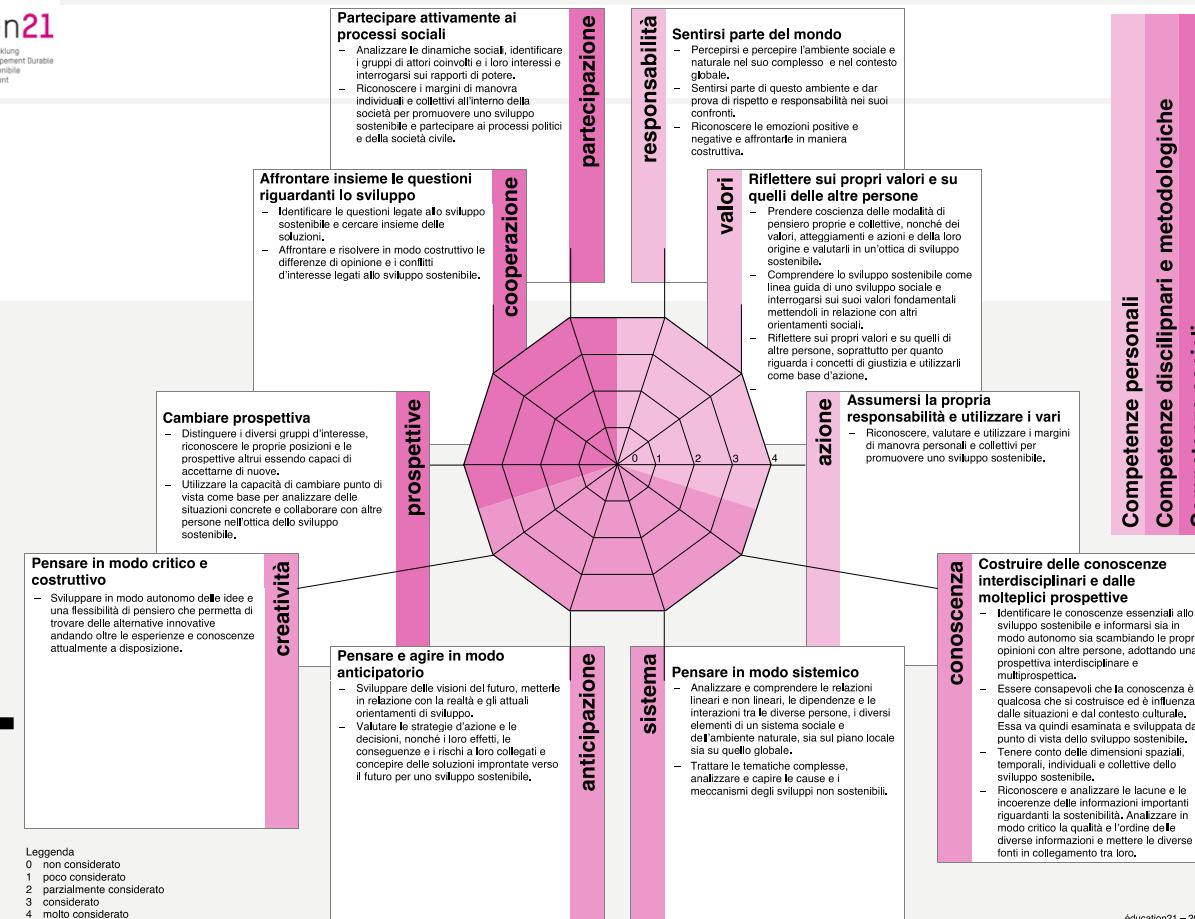
# COMPETENZE ÉDUCATION 21

## Competenze

### Educazione allo sviluppo sostenibile



Bildung für Nachhaltige Entwicklung  
Education en vue d'un Développement Durables  
Formazion per lo Sviluppo Sostenibile



# **3° ELEMENTARE – Dalla tavoletta al Fairtrade**

1° lezione: raccolta concezioni → mappa concettuale “cioccolato”, rappresentazione grafica di come viene prodotto il cioccolato e lista con ingredienti contenuti in una tavoletta.

2° lezione: laboratorio di degustazione utilizzando i 5 sensi (analizzare 3 tipi di tavolette a piccolo gruppo)

3° lezione: confrontiamo a grande gruppo i nostri risultati emersi dalla degustazione.

4° lezione: la ricetta perfetta per ogni tavoletta. 3 gruppi, 3 buste della spesa. Analizzare gli ingredienti acquistati, intuirne la provenienza situandola sulla carta geografica e comprendere che tipo di cioccolato posso produrre.

5° lezione: presentazione e confronto dei risultati e parte storica “i Maya e il cioccolato”.

6° lezione: analizziamo la pianta del cacao e i suoi frutti.

→ Lavoro individuale a casa: ricerca di prodotti con il marchio Fairtrade e testimonianze fotografiche.

7° lezione: “Giovani scienziati alla ricerca del luogo perfetto”. Collocare i prodotti fotografati sulla carta geografica, intuirne il metodo di coltivazione/produzione, il trasporto fino agli scaffali dei nostri supermercati. È possibile produrre questi prodotti in Svizzera? (Lavoro a gruppi)

8° lezione: il Fairtrade. Lettura di un articolo e visione di un documentario.

9° lezione: visita alla fabbrica di cioccolato Alprose di Caslano.

# 4° ELEMENTARE

- Raccolta concezione: Da dove viene il cioccolato? E di cosa è fatto?
- Controllo degli ingredienti con le etichette (Utz)
- Sperimentazione: cioccolato fondente/bianco
- Luoghi di coltivazione: fascia climatica, distanza, mezzi di trasporto
- Storia: com'è arrivato da noi il cacao, dagli Atzehi alla Val di Blenio
- Visita Alprose + scuola verde in Val di Blenio

# 5° ELEMENTARE – Arriviamo al succo

I) Raccolta concezioni: 2 menù a km 0 ed ecosostenibili.	2) Cosa vuol dire <i>fatto in casa</i> ( <i>misconcezione</i> = <i>ecosostabile</i> )?	3) Perché le <b>arance</b> non crescono da noi? -> Clima: Brasile VS Svizzera	4) Verifica in uscita: Presa di posizione Scegliere una delle tre tracce possibili.	5) Il trasporto inquinante, quindi è meglio <b>concentrato</b> o <b>spremuta fresca</b> ?  Discussione e degustazione. -succo da concentrato; -sciroppo d'arancia; -spremuta fresca.
Individuale.  -> Avvento dei supermercati: da dove arriva il cibo dei supermercati?  A grande gruppo.	-> Sostituire i prodotti brasiliani con quelli locali. -> Barbabietola da zucchero e canapa.  A grande gruppo e a coppie.	Individuale (alcuni sono stati aiutati dai genitori).		Grande gruppo e individuale.

# Fase di sperimentazione



# Riflessioni dal pubblico

# Cosa avremmo cambiato

- Lezione “Giovani scienziati alla ricerca del luogo perfetto”: selezionare meglio il materiale di supporto per aiutare gli allievi nella risoluzione.
- Sperimentare di più sulla tavoletta e lavorare maggiormente sulla costruzione da parte degli allievi.
- Poco tempo durante la Pratica Professionale → si tende a preparare tutto prima.
- Percorso “Arriviamo al succo” → fare il concentrato in classe e scegliere con gli allievi cosa degustare.

# Punti forti del percorso

- Gli allievi si sono sentiti coinvolti.
- Sfondo motivazionale: Willy Wonka, ruolo di scienziati.
- Uscite sul territorio: visita alla fabbrica, visita in un negozio.
- Coinvolgimento delle famiglie.
- Sensibilizzazione degli allievi e anche delle famiglie.
- Costruzione dell'itinerario basandosi su quanto è emerso dai bambini.