

Il mondo nel piatto!



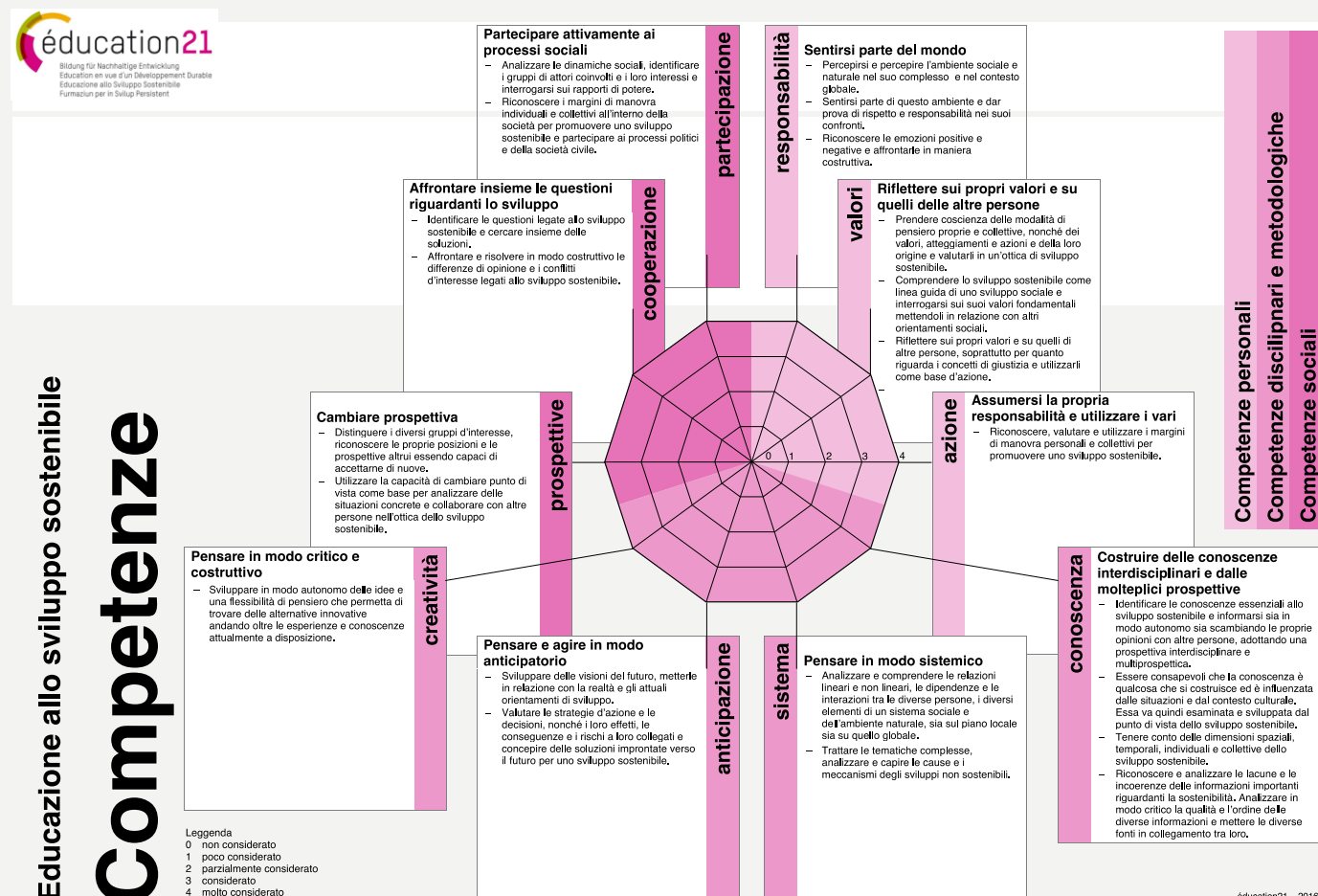
Elena, Nadir, Valentina

Da dove viene? Che cosa c'è in...



Ecco cosa abbiamo svolto...

COMPETENZE ÉDUCATION 21



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 Atzechi alla Val di Blenio
- Visita Alprose + scuola verde in Val di Blenio

5° ELEMENTARE – Arriviamo al **succo**

1) Raccolta
concezioni:
2 menù a km 0 ed
ecosostenibili.

Individuale.

2) Cosa vuol dire
fatto in casa
(**misconcezione** =
ecosostenibile)?

-> Avvento dei
supermercati: da
dove arriva il cibo
dei supermercati?

A grande gruppo.

3) Perché le **arance**
non crescono da
noi? -> Clima:
Brasile VS Svizzera

Sostituire i prodotti
brasiliani con quelli
locali.
-> Barbabietola da
zucchero e canapa.

A grande gruppo e a
coppie.

4) Verifica in uscita:
Presa di posizione

Scegliere una delle
tre tracce possibili.

Individuale (alcuni sono
stati aiutati dai genitori).

5) Il trasporto
inquina., quindi è
meglio **concentrato**
o **spremuta fresca**?

Discussione e
degustazione.
-succo da
concentrato;
-sciroppo d'arancia;
-spremuta fresca.

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.