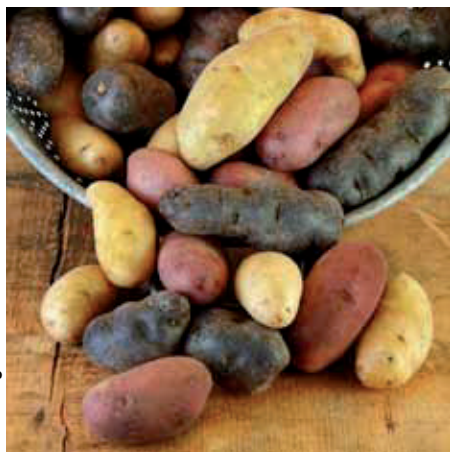


Sequenza d'insegnamento ESS

# Da dove arrivano i miei rösti?

Questa sequenza d'insegnamento rende protagonista la patata. Partendo dall'esempio dei rösti, si ripercorre il suo cammino dalla produzione fino al nostro piatto. La sequenza mette in particolare l'accento sui cambiamenti intervenuti nel tempo nell'approvvigionamento di patate e nelle nostre abitudini alimentari. Questi aspetti possono essere arricchiti da ulteriori approcci (si veda la colonna di destra). Poiché questa verdura può essere facilmente coltivata nel giardino scolastico o anche in classe, la sequenza può trasformarsi in un vero e proprio progetto ESS.



© Jill Battaglia / shutterstock.com

### Obiettivi

- Questa sequenza permette all'allievo di:
- scoprire l'origine della patata;
  - avvicinarsi agli sviluppi sociali e ai cambiamenti che hanno indotto l'utilizzo di questo alimento base;
  - analizzare la preparazione di un pasto a base di patate in base agli aspetti economici, ecologici, sociali e sanitari;
  - presentare i risultati alla classe.

### Temi

Si raccomanda di lavorare in gruppo per rispondere alle seguenti domande:

- La storia della patata, dalla sua scoperta al suo utilizzo come alimento di base (ricerca in internet).
- Come si acquistavano le patate, com'erano conservate, in quali pietanze erano utilizzate? (Interviste ad anziani).
- Si trovano patate trasformate e non trasformate. Sotto quali forme? (Visita al supermercato).
- Com'è possibile spiegare il cambiamento avvenuto nel tempo?
- Confronto tra rösti fatti in casa e rösti industriali: ingredienti e loro provenienza, costi, durata della preparazione, consumo d'energia (stima), ecobilancio (cfr. risorse), rifiuti, sapore.

- A quali aspetti sanitari occorre pensare quando si utilizzano delle patate? (Tipi di preparazione, mezzi di conservazione, confronto con altri contorni).
- In che modo preferisci le patate e in quale occasione?

### Svolgimento della sequenza

Introduzione (1 lezione)

- L'insegnante presenta gli obiettivi e lo svolgimento della sequenza.
- Creazione dei gruppi e organizzazione del lavoro.

### Fase principale

(2 lezioni + lavoro a casa)

- Raccolta delle informazioni necessarie.
- Stesura dei risultati su un foglio di flip-chart (= lavagna a fogli mobili).
- Presentazione dei risultati alla classe.

### Epilogo (1 lezione)

- Gli allievi riassumono i risultati essenziali in un rapporto che può essere costruito in funzione degli aspetti di ESS trattati.

### Coltivare le proprie patate

La vostra scuola ha un giardino? In caso contrario potete facilmente coltivare delle patate nella vostra aula (si vedano le fonti qui a lato «Le chemin de la pomme de terre», Ecole à la ferme, p. 23, oppure, in tedesco, «Kartoffel aus dem Schulgarten», p. 24, «Baustein Kartoffel: Tolle Knolle», p. 80).

### In breve

**Grado scolastico:** scuola media (12-14 anni)

**Durata:** 4 lezioni, più il lavoro a casa.

**Materiale:** accesso internet, grandi fogli di carta flip-chart, pennarelli.

**Parole chiave:** salute, cibo, alimenti di base, preparazione di un pasto, evoluzione della società.

### Dimensioni dell'ESS

**Economia:** definizione dei costi, nozioni sull'offerta e la domanda.

**Società:** modifica delle strutture familiari e d'approvvigionamento.

**Ambiente:** energia e rifiuti, ev. realizzazione di un ecobilancio semplice.

**Tempo:** confronto prima-dopo.

**Spazio:** origine della patata, tipi di utilizzo.

### Competenze sviluppate

- Pensiero sistemico
- Lavoro di gruppo
- Formulazione di valori

### Legame col piano di studi

- Conoscere l'origine degli alimenti di base
- Mostrare gli sviluppi storici, sociali ed economici, come pure i cambiamenti nella vita quotidiana
- Presentare il proprio lavoro
- Strutturare dei testi e formularli in maniera comprensibile

### Altre idee d'insegnamento

1. Interazioni ed effetti: pianta di patate, erbacce, nocività, malattie, umidità, ecc. (v. Risorsa 3, p. 45).
2. Decorare dei set per la tavola con dei tamponi di patate (v. Ris. 3, p. 65).
3. Dibattito sulla coltivazione biologica in opposizione alla tecnologia genetica (v. Ris. 4, p. 26).

### Risorse

1. Le chemin de la pomme de terre
2. Kartoffel aus dem Schulgarten: Grün Stadt Zürich
3. Nachhaltig entdecken: BNE ein Wegweiser für ausserschulische Lernorte
4. Baustein Kartoffel: Tolle Knolle

Link su [www.ess.educa.ch](http://www.ess.educa.ch)