

Progetto «La mia pizza» – Reportage

La nostra pizza: sana, solidale e saporita!

«La sfida lanciata alla mia classe era la realizzazione di quattro pizze differenti: la più svizzera, la meno cara, la più sana e la più ecologica», ricorda ancora Flavien Marmillod, iniziatore del progetto realizzato con i suoi allievi di 6^a della scuola di Villa-Thérèse, nel quartiere di Schönberg a Friburgo. Motivati dall'idea di cucinare e degustare la propria creazione, i giovani pizzaioli si sono trasformati in consumatori informati, altrettanto capaci di valutare la qualità, il costo o la provenienza dei prodotti, come pure di chinarsi sulle condizioni sociali e ambientali della produzione alimentare. Un vero e proprio menù gastronomico.



I pizzaioli hanno le mani in pasta

Arriva il grande giorno: con 20 franchi in tasca, la classe va in città a fare la spesa. Una novità per alcuni allievi! Devono cavarsela con l'acquisto degli ingredienti per guarnire la loro pizza. Dapprima al mercato, poi nei grandi magazzini. L'esperienza rafforza la loro cooperazione, stimolando al contempo la loro autonomia individuale. Al mercato c'è grande eccitazione; tutto sembra nuovo, i prodotti esposti sui banchi, la degustazione e il rapporto con i venditori, che si prestano al gioco delle domande. Di ritorno in classe, è l'ora dei conti e poi della preparazione delle pizze: pasta, salsa e ingredienti per guarnirla, e infine il momento più apprezzato, la degustazione. Resta tuttavia in sospeso la domanda: gli allievi sono riusciti a rispettare i criteri della loro pizza?

Del tonno svizzero?

Delle fragole in inverno?

Per verificarlo, ogni gruppo redige la ricetta con la lista degli ingredienti, il loro prezzo, il luogo di produzione riportato su una carta geografica, il luogo d'acquisto

come pure il prezzo di costo per persona. Constatano allora che la pizza meno cara ha richiesto l'acquisto di prodotti in grande quantità; che la più ecologica deve non solo tener conto delle condizioni di produzione, ma pure dei criteri di provenienza, della stagionalità e del tipo d'imballaggio utilizzato; e che la più sana non dipende solo dal suo apporto in grassi ma anche dal suo equilibrio alimentare. Tutte queste informazioni messe in comune serviranno da sintesi e da risultato concreto all'intera procedura. Alla fine i bambini sono fieri di tornare a casa con il loro libro di ricette che raccoglie l'insieme delle loro esperienze.

Prima di questa giornata è stato fatto in classe un importante lavoro di preparazione, in particolare su alcune concezioni degli allievi. Sono state a lungo dibattute idee quali quella che il cibo sia essenzialmente prodotto dalle fabbriche, che si trovi del tonno svizzero o che le fragole crescano tutto l'anno. «Non avevo previsto di consacrare molto tempo a queste nozioni di base; ma mi sono presto reso

conto che esse mancavano a molti allievi e meritavano degli approfondimenti, per poter meglio fissare le basi della riflessione», riconosce l'insegnante. Grazie alla lettura delle carte geografiche, la classe ha subito scoperto le possibilità e i limiti della produzione alimentare nazionale. Quest'attività ha contribuito a mettere in evidenza la stagionalità dei prodotti, ma anche il fatto che non tutte le derrate

«Ti ricordi se avevamo messo del tonno rosso nella nostra pizza?»

consumate provengono necessariamente dalla Svizzera e a volte hanno percorso numerosi chilometri: «una tappa importante del nostro percorso», rileva Flavien Marmillod.

Una riflessione che prosegue al di fuori del progetto

Qualche settimana dopo la realizzazione del progetto, fuori dalla biblioteca, l'insegnante sorprende due allievi immersi nelle loro riflessioni: «C'è scritto in questo libro che il tonno rosso è minacciato dalla pesca intensiva», osserva uno dei due. «Ne avevo già sentito parlare», afferma l'altro. E si preoccupa: «Ti ricordi se avevamo messo del tonno rosso nella nostra pizza?». Benché terminato, il progetto è sempre ben presente e anima la mente degli allievi, che sembrano essersi pienamente appropriati della questione. Un bell'incoraggiamento a proseguire su questo cammino per il futuro insegnante, con progetti che coinvolgono gli allievi e hanno un significato per loro.

Progetto «La mia pizza» – Descrizione

Dal mercato alla cucina della scuola

Fare personalmente la spesa e cucinare un menù appetitoso, confrontare le proprie idee con quelle dei compagni o realizzare una raccolta di ricette: ogni tappa di questo progetto consente agli allievi di decifrare delle attività quotidiane e d’interrogarsi attivamente sul loro ruolo di consumatori.

Obiettivi del progetto

Se è vero che gli allievi si sono divertiti a preparare e analizzare gli ingredienti di queste quattro pizze, il progetto ha anche permesso loro di:

1. Condividere un’esperienza comune, concreta e motivante.
2. Rendersi conto del loro ruolo e della loro responsabilità in quanto consumatori.
3. Familiarizzare con il tipo di produzione agricola svizzera, i prodotti di stagione e le abitudini di consumo di qui e d’altrove.
4. Stabilire un legame tra alimentazione e salute.
5. Misurare l’impatto ambientale e sociale dell’importazione di prodotti.
6. Cogliere l’interdipendenza fra gli elementi dello sviluppo sostenibile (SS) nella scelta dei prodotti.

Svolgimento del progetto

Numerose tappe scandiscono questo progetto di quattro settimane. Esse possono variare in funzione delle riflessioni e dei collegamenti che faranno gli allievi.

1. Presentazione del progetto alla classe e raccolta dei primi argomenti.
2. Messa in evidenza delle questioni trattate, del loro impatto sulla vita quotidiana degli allievi e del ruolo che essi possono svolgere.
3. Ricerca degli aspetti della produzione agricola legati all’alimentazione, alla salute, alla situazione geografica e storica della Svizzera. Confronto dei modi di produzione e consumo in vari Paesi.
4. Riflessione critica sull’atto di consumare prodotti di stagione o importati. Argomentazione sulla scelta della pizza.
5. Analisi della provenienza, del costo e dell’impatto ambientale dei prodotti.
6. Selezione/acquisto dei prodotti, preparazione e degustazione delle pizze in classe.
7. Realizzazione di un ricettario di pizze, con indicazione della provenienza e del costo dei prodotti.

Alcune attività svolte

- Scoprire differenti ricette e informarsi sulla provenienza degli alimenti. Trovare il luogo e il periodo di produzione di ogni ingrediente.
- Leggere le etichette e classificare i prodotti in funzione delle informazioni raccolte. Riflessione sull’utilità di queste informazioni.
- Analizzare delle pubblicità di prodotti svizzeri. Rilevare quali elementi sono messi in evidenza e in che modo. Creare la sceneggiatura per una pubblicità fittizia. Analizzare le scelte economiche di produzione.
- Effettuare l’analisi ambientale dell’imballaggio dei differenti prodotti.
- Presentare la piramide alimentare e discutere le basi di un’alimentazione equilibrata.

Competenze e capacità sviluppate

Capacità trasversali: collaborare, manifestando un’apertura alla diversità culturale ed etnica, elaborando le proprie opinioni e le proprie scelte, articolando e comunicando il proprio punto di vista, partecipando all’elaborazione di una decisione comune. Strategie d’apprendimento: sviluppare la propria autonomia. Approccio riflessivo: esplorare differenti opinioni e punti di vista.

Competenze ESS: pensiero sistemico, riflessione critica, partecipazione civica, esperienza dell’azione.

Aspetti dell’ESS trattati

Economia: costo dei prodotti e delle pizze, guadagno dei produttori, differenza di prezzo fra prodotti svizzeri ed esteri, fra prodotti del mercato e dei supermercati, autosufficienza della produzione nazionale, ruolo del consumatore e ruolo del marketing (pubblicità).

Società: condizione dei produttori in Svizzera e all’estero, evoluzione dell’alimentazione in periodi diversi, alimentazione equilibrata e cultura culinaria in Svizzera e all’estero.

Ambiente: impatto dell’importazione di prodotti (stagionalità), dei metodi di produzione agricola e della produzione di rifiuti.

Visione d’insieme del progetto

Grado scolastico:
SE, 2° ciclo (9-12 anni)

Durata: da 10 a 20 unità secondo il grado di approfondimento

Parole chiave: alimentazione, agricoltura, salute, trasporto, ruolo del consumatore, marketing, modalità di consumo

Collegamenti con il piano di studi romando (PER)

- Analizzare delle forme d’interdipendenza fra ambiente e attività umana (FG26-27: formation générale 26-27), [...] identificando l’effetto di determinati strumenti dell’economia sul comportamento dei consumatori, [...] analizzando in maniera critica la sua responsabilità di consumatore e alcune conseguenze che derivano dal suo comportamento.
- Identificare le relazioni tra l’attività umana e l’organizzazione dello spazio (SHS 21: sciences humaines et sociales 21).
- Decodificare la messa in atto di differenti tipi di messaggio (FG 21).
- Ma anche: SHS 22 (L1, CM 26).

Ampliamenti possibili ad altri gradi/cicli

SE, 1° ciclo
Elementi indispensabili per vivere, la fattoria e gli animali, il sapore dei prodotti e la loro origine, topografia svizzera

Scuola Media
Calcolo del CO2, analisi dei circuiti economici e del marketing, ...

Contatto
Questo progetto è stato realizzato da Flavien Marmillod, nella scuola dello Schoenberg (Villa-Thérèse) di Friburgo. Per informazioni:
flavien.marmillod@fr.educanet2.ch

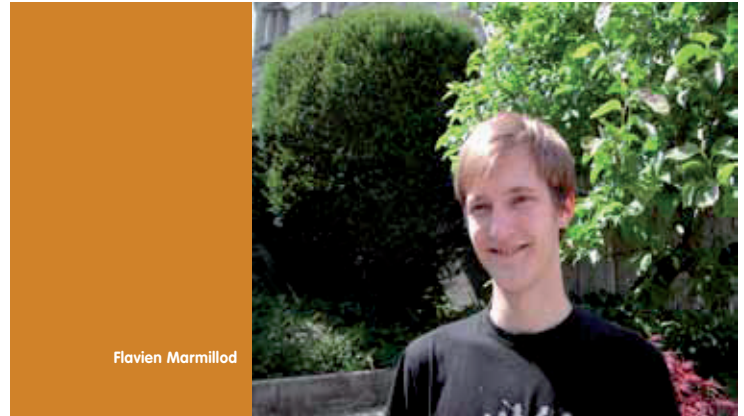
Progetto «La mia pizza» – Intervista

«Impossibile pianificare tutto»

Come insegnante, Flavien Marmillod sente di poter fare qualcosa per il futuro, dando l'opportunità agli allievi di riflettere e di esprimersi sulle problematiche sociali che plasmano la loro vita quotidiana. L'esperienza vissuta nel quadro della sua formazione all'ASP di Friburgo ha rafforzato questa convinzione. Anche se non tutto è stato perfetto, conserva tanti ricordi e spera che la sua azione ispirerà numerosi colleghi e li incoraggerà a sviluppare i propri progetti.

Qual è stato il punto di partenza del suo progetto?

Mi interessano le questioni agricole e avevo molta voglia di affrontare con gli allievi quella dell'autosufficienza alimentare, tema per altro che concerne tutti. Dovevo trattare in maniera interdisciplinare una questione sociale sottoforma di un progetto che sfociasse in una realizzazione pratica. L'ideale sarebbe stato di poter rispondere a una scoperta fatta in classe, ma ciò è di rado possibile nell'ambito di uno stage. Partendo dagli obiettivi d'apprendimento della formazione generale del piano di studi romando (Plan d'études romand: PER) e in particolare dal campo



«È necessario prevedere un margine di manovra per poter reagire alle domande degli allievi.»

tematico interdipendenze, ho stabilito un percorso per chiarire le linee direttrici del progetto. In seguito ho raccolto numerosi articoli di stampa per offrire agli allievi differenti punti di vista sulla questione.

Come ha fatto a coinvolgere gli allievi nel progetto?

Ho cercato di mettere gli allievi il più possibile di fronte a delle situazioni-problema. Ho anche dato molta importanza al fatto di rendere il tema attrattivo, terminando con la realizzazione delle pizze. La loro preparazione è stata al contempo fonte di motivazione e filo conduttore del nostro lavoro.

Quali difficoltà ha incontrato nella realizzazione del progetto e come ha fatto per superarle?

Non era possibile pianificare tutto quanto. È necessario prevedere un margine di manovra, per poter reagire alle domande degli allievi. Questa situazione non è facile da gestire, ma la messa in atto di un


procedimento euristico permette di avere una visione globale della tematica e dei diversi percorsi da considerare. La difficoltà sta nell'integrare le discipline nel progetto e nel valutare gli apprendimenti raggiunti in ognuna di esse. Se dovessi rifare questo progetto, lo farei in maniera meno intensiva, durante brevi periodi lungo tutto l'anno. Ciò per poterlo riattivare a tempo debito e per disporre di tempo sufficiente per osservare e valutare i progressi degli allievi. Per me questo approccio è fondamentale e credo che ciascuno possa integrarlo nel proprio insegnamento.

Che cosa la motiva nello sviluppare un progetto ESS?

Poter inglobare una questione sociale in un contesto interdisciplinare e utilizzare differenti mezzi per inquadrare un problema. Questo tipo di progetto permette di affrontare degli aspetti concreti che riguardano gli allievi nella loro attuale vita o in quella futura, ciò che per loro spesso è significativo e li coinvolge maggiormente. In quanto insegnante, ho la sensazione, nel mio piccolo, di poter fare qualcosa per il futuro offrendo agli allievi la possibilità di riflettere in maniera più autonoma su questioni aperte che saranno sempre più d'attualità.

«Apprenons à construire l'avenir par l'EDD»

Questa guida didattica, tradotta in francese dal tedesco, propone alcune basi d'azione e di riflessione sul modo di strutturare e di mettere in atto l'educazione allo sviluppo sostenibile nell'insegnamento primario. Attraverso esempi concreti, presenta gli elementi centrali di un'ESS e descrive i metodi per affrontare in maniera adeguata le complesse tematiche relative all'ESS con gli allievi delle elementari.



LaRevueDurable 42/2011

Questo dossier in francese esplora sei sfide che le scuole devono affrontare per attuare un'ESS: l'introduzione alla complessità fin dalla più tenera infanzia, la didattica, gli strumenti degli insegnanti, la coerenza tra il dire e il fare, l'arte del dibattito e l'apertura alla società. Numerosi esempi illustrano e accompagnano ognuna di queste sfide. Il dossier contiene anche i risultati del sondaggio svolto presso gli insegnanti romandi nel maggio 2011.

