

**TUTTI A TAVOLA:** progetto di Educazione Civica, Alimentare, Arte e Tecnologia

L'idea nasce dalla lettura del libro *De Gustibus* che ci ha permesso di soffermarci non solo sul tema dell'educazione alimentare e quindi di un'alimentazione sana ma nello stesso tempo di scoprire cibi di altre culture che venivano presentati nelle diverse avventure proposte nella lettura. Ciò ha suscitato la curiosità dei bambini nello scoprire alimenti/cibi di altre culture e nel voler raccontare alimenti e piatti del proprio paese. Così si è pensato di proporre ai bambini di scegliere e scrivere la ricetta di un piatto tipico del proprio paese che si voleva condividere con la classe. Successivamente ogni bambino ha letto la propria ricetta e ha spiegato il procedimento per realizzare il piatto rispondendo anche a diverse curiosità dei compagni e mostrando il disegno realizzato sul quaderno.

Il lavoro successivo è stato quello di dividere la classe in piccoli gruppi per realizzare in formato 3D i piatti scelti per i diversi paesi ( Italia, Perù, Ecuador, Brasile, Romania, Senegal, Marocco, Egitto) unendo all'arte il percorso di Scienze e tecnologia legato all'utilizzo di differenti materiali e al riciclo di quest'ultimi. Infatti i piatti sono stati realizzati riciclando materiali quali: lana, bottoncini, tappi, corteccia, plastilina, spugne, giornali.

## DALL' ITALIA... SPAGHETTI AL RAGU'!



INGREDIENTI: spaghetti, sugo rosso con carne macinata, parmigiano grattugiato e...due foglie di basilico

MATERIALI: filo di lana, colla, gesso sbriciolato, tempera rossa, carta velina

## DALL' EGITTO... KEBAB



INGREDIENTI: piadina, carne di agnello, insalata, patatine, cipolla e salsa yogurt

MATERIALI: carta forno imbrunita con acquerello, carta velina verde, spugna gialla, pezzi di corteccia

## DAL MAROCCO... TAJIN con cous cous



INGREDIENTI: cous cous, verdure e spezie

MATERIALI: piatto dipinto, spugnetta tagliata e dipinta, perline colorate e stecchini di legno dipinti, tempere colorate

## DAL PERÙ E DALL'ECUADOR... PAPAS HUANCAINA



INGREDIENTI: patate lesse a fette, salsa con ricotta, latte, uova e crackers

MATERIALI: fogli di carta, carta velina gialla e verde, tempera colorata, colla a caldo, perline scure, cotone

## DAL BRASILE... FEIJOADA



INGREDIENTI: fagioli neri, carne di maiale, salsiccia, spezie e prezzemolo

MATERIALI: tappi di plastica, tempera colorata, plastilina, carta velina

## DALLA ROMANIA...SERMALE



INGREDIENTI: foglie di cavolo, riso, carne tritata, carote e cipolla. Servire a piacere con salsa yogurt o panna acida

MATERIALI: tovagliolo di carta, fogli di carta accartocciati, spungnetta tagliata e dipinta, tempera colorata

## DAL SENEGAL...THIEBOU GUINAR



INGREDIENTI: riso, pollo, cipolle, pomodoro, verdure e spezie

MATERIALI: spugnetta tagliata e dipinta, perline di legno colorate, dischetti di cotone, tempere colorate