

SCHEDA del PROGETTO

Titolo	I MAGNARI DE UNA VOLTA
Docente responsabile	Vilma Pulin Sirotich e i ragazzi del gruppo etnografico (II, III e IV classe)
Tematica	riscoperta delle tradizioni culinarie del territorio rappresentate su un calendario
Finalità e obiettivi di apprendimento	<p>recuperare le proprie radici, la cultura e le tradizioni locali quali frutto di un determinato contesto ambientale e sociale</p> <p> cogliere alcuni degli aspetti della vita nel passato</p> <p> riflettere sulle abitudini alimentari dei nostri nonni</p> <p> capire il legame tra lo stile di vita e l'alimentazione</p> <p> Conoscere i legami storici, tradizionali, culturali tra il prodotto e il territorio</p> <p> conoscere le caratteristiche salutari della cucina povera</p> <p> riscoprire cibi dimenticati</p> <p> conoscere i prodotti tradizionali del proprio territorio</p> <p> conservare e trasmettere il patrimonio lessicale dialettale riguardante i cibi e gli attrezzi utilizzati in cucina</p> <p> esprimere il proprio parere ed il proprio giudizio</p>
Il contesto di sviluppo del progetto	<p>Studiando le condizioni di vita, le tradizioni e gli usi locali, è stata effettuata una ricerca sul mondo culinario parentino che ha grande corrispondenza con quello istriano.</p> <p>Insieme si è dato vita ad una raccolta di ricette che sono state documentate in dialetto. Con la preziosa collaborazione di due genitori, cuochi di professione e una nonna, gli alunni hanno realizzato personalmente le varie ricette che sono state degustate da tutti i partecipanti e documentate fotograficamente.</p>
Sviluppo	
<ul style="list-style-type: none"> ● Risorse e strumenti 	<p>ricerca nei ricordi dei nostri nonni (viva voce)</p> <p>raccolta delle ricette tradizionali preparate sul territorio quotidianamente e nelle varie festività</p> <p>preparazione dei cibi seguendo il testo della ricetta, usando quando è possibile gli utensili utilizzati nel passato e reperendo gli ingredienti genuini</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● Scansione temporale 	Da ottobre a dicembre 2015
<ul style="list-style-type: none"> ● Strategie didattiche 	<p>conversazione guidata, ricerca individuale, interazione verbale, raccolta, spiegazione, discussione , apprendistato (favorire il desiderio di imparare e la disponibilità a fare insieme, aumenta la motivazione verso un processo realizzato prevalentemente in senso ludico)</p> <p>metodi: analogico (gioco e simulazione)</p> <p>iconico (foto)</p> <p>simbolico (utilizzo del codice linguistico dialettale)</p> <p>interazione e gestione del lavoro</p>
Descrizione dell'esperienza	

<p>Fase 1 Conversazione guidata per risvegliare l'interesse e la motivazione all'apprendimento e provocare negli alunni un coinvolgimento emotivo Tema: L'alimentazione oggi e ieri Gli alunni chiedono ai nonni cosa mangiavano quando erano bambini Raccolgono delle ricette in versione dialettale, confrontano e scelgono i cibi caratteristici ricorrenti sul nostro territorio, quotidianamente e nelle varie festività. Discutono sui cibi consumati, sulle caratteristiche della cucina di mare e quella di terra, essendo il tessuto sociale costituito da pescatori e contadini, Riflettono sul modo di vita condotto dal quale traspare un mondo umile, semplice e genuino</p>	
<p>Fase 2 Rielaborazione dei contenuti lettura della ricetta, acquisto degli ingredienti interazione con i cuochi e realizzazione del piatto scelto manipolazione del cibo seguendo tutte le fasi della preparazione documentazione fotografica delle varie fasi e preparazione del piatto (ricostruzione documentata e ordinata del processo d'azione) Verifica e degustazione del piatto preparato Giudizio e opinioni</p>	
<p>Fase 3 Stesura definitiva e controllo delle ricette in bella copia composizione della scaletta con gli argomenti mensili seguendo le varie ricorrenze e la reperibilità stagionale degli ingredienti scelta delle foto delle ricette da inserire nei singoli mesi tenendo conto delle festività e delle tradizioni</p>	
<p>Fase 4 scelta dello sfondo impaginazione accordi per la stampa</p>	
<p>Risultati</p>	
	<p>Il progetto è stato interamente realizzato. Lo consideriamo un importante depositario del nostro patrimonio, una preziosa raccolta dei cibi tradizionali locali che è stata accolta con ampio consenso da tutta la nostra Comunità. Il materiale prodotto è stato stampato su un calendario, diventato lo strumento che permetterà di dilatare l'eredità culturale nel tempo.</p> <p>Sono state stampate 300 copie, distribuite ai nostri connazionali. Il Calendario è stato pubblicato in formato digitale sulle pagine web della nostra scuola .</p>