

CORTO CIRCUITO e la SCUOLA

Proposte di educazione agro-alimentare per l'a. s. 2017/2018

Corto Circuito propone alle scuole del territorio un'offerta articolata di interventi di educazione agro-alimentare rivolti agli insegnanti, ai genitori, al personale delle mense e agli alunni.

L'educazione alimentare non è solo educazione nutrizionale: il cibo sta sempre in rapporto con un territorio e con l'ambiente in generale. E' necessario che i bambini imparino a collocare ciò che mangiamo nel suo giusto posto rispetto al territorio che lo produce, alla filiera di provenienza, all'ambiente che ci ospita.

Le nostre proposte riguardano i **temi del consumo critico e consapevole**, di **un'alimentazione corretta e sostenibile**, della **riflessione sui nostri stili di vita** e sui nostri comportamenti, in particolare quelli legati **al cibo, alla sua produzione e al suo consumo**.

Corto Circuito si propone di incontrare dirigenti, insegnanti, gruppi di genitori per progettare percorsi e interventi il più possibile calati nelle realtà dei singoli istituti e delle singole classi, e rispondenti ai loro specifici bisogni.

Le proposte che seguono possono essere intese come suggerimenti o basi di partenza per ulteriori progettazioni.

La Cooperativa Corto Circuito nasce per promuovere l'economia solidale e il consumo responsabile.

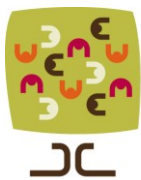
Il suo scopo è rendere accessibile e sostenibile il consumo responsabile e la filiera corta nel comasco, supportando sia la rete dei Gruppi di Acquisto Solidale, sia i produttori del territorio.

Per il dettaglio dei percorsi, informazioni e preventivi:

Micol Dell'Oro

formazione@cooperativacortocircuito.it

031.4451154 – 371.1338717



**CORTO
CIRCUITO**

Coltiviamo qualità,
sosteniamo il futuro

Laboratori e percorsi didattici

Corto Circuito offre alle scuole **percorsi didattici e laboratori** rivolti agli alunni. Ogni percorso è strutturato per rispondere a due esigenze: quella formativa e quella pratica-sperimentale in cui i ragazzi potranno toccare con mano quello che hanno imparato.

La metodologia che sta alla base degli interventi è di tipo partecipativo e utilizza strumenti come giochi di ruolo e di simulazione, brain-storming, dibattiti animati, analisi partecipata dei problemi al fine di elaborare insieme possibili soluzioni.

I percorsi si rivolgono a:

- bambini di 5 anni della scuola dell'infanzia
- bambini della scuola primaria
- ragazzi della scuola secondaria di primo grado
- studenti della scuola secondaria di secondo grado

I percorsi sono rivolti a **singoli gruppi classe** e sono strutturati in **incontri di 2 ore ciascuno**.



OBIETTIVI

(declinati in modo specifico per le diverse età degli alunni):

- esplorare il tema della filiera del cibo
- promuovere la conoscenza del sistema agro-alimentare, nei suoi aspetti di relazione con l'ambiente e con il lavoro dell'uomo;
- promuovere un concetto del cibo che comprenda sostenibilità ambientale, territorialità, stagionalità;
- promuovere la conoscenza del proprio territorio.

Corto Circuito Società Cooperativa Sociale ONLUS

Via Grassi 361, 22030 Lipomo (CO)- C.F. e P.Iva 03201700139 - n.iscr.Albo Soc. Coop. A200390
Tel: 031 687 35 23 - Mail: info@cooperativacortocircuito.it - Sito: www.cooperativacortocircuito.it

Scuola primaria

IMPARIAMO L'ORTO

Uno o più incontri in aula servono per introdurre il tema, progettare insieme l'orto e realizzare una semina in **semenzaio**.

Sono previsti poi uno o due incontri sul campo in cui si avvierà la vera e propria produzione orticola, che sarà poi seguita autonomamente dalla classe (con alcune accortezze, anche su più anni scolastici).

E' possibile in alternativa realizzare un orto "in cassetta" da lasciare a scuola o portare a casa.

Durata: si consiglia un minimo di 2 incontri di 2 ore ciascuno

IL VIAGGIO DEL CIBO

Si parte da una semplice domanda: cosa abbiamo mangiato a colazione, o a pranzo? Insieme si prova a capire la storia del latte, dei biscotti, del cioccolato, della marmellata. Da qui, e dalla visione di un breve video a cartoni animati studiato per introdurre ai bambini questi concetti, si inizia un viaggio alla scoperta della storia e della composizione dei cibi che mangiamo; del confronto fra diversi tipi di filiera (lunga/corta) e dei diversi metodi di coltivazione.

Il laboratorio può essere completato da una visita **presso un'azienda agricola del territorio** (opzionale).

Durata: consiglia un minimo di 2 incontri di 2 ore ciascuno

Scuola secondaria di 1° grado

DIMMI COSA MANGI

Il percorso ha per tema il rapporto fra alimentazione e sostenibilità: come viene prodotto realmente ciò che mangiamo ogni giorno, la produzione agricola industriale, ingredienti ed etichette, le filiere del cibo e la grande distribuzione organizzata, le possibili soluzioni nella spesa di tutti i giorni (l'agricoltura biologica e la produzione locale per il locale).

Il laboratorio può essere completato da una visita presso un'azienda agricola del territorio (opzionale).

Durata: si consiglia un minimo di 2 incontri di 2 ore ciascuno



CORTO
CIRCUITO

Coltiviamo qualità,
sosteniamo il futuro

IMPARARE LA SOSTENIBILITÀ NELL'ORTO

Fare un orto didattico può offrire molti, e molto vari, spunti educativi, anche l'apprendimento di cosa significa concretamente **sostenibilità ambientale**.

Uno o più incontri in aula servono per introdurre il tema, progettare insieme l'orto e realizzare una semina in semenzaio. Sono previsti poi due incontri sul campo in cui si avvierà la vera e propria produzione orticola, che sarà poi seguita autonomamente dalla classe (con alcune accortezze, anche su più anni scolastici).

E' possibile in alternativa anche realizzare un orto "in cassetta" da lasciare a scuola o portare a casa.

Durata: si consiglia un minimo di 3 incontri di 2 ore ciascuno



Scuola secondaria di 2° grado

DIMMI COSA MANGI

Il percorso ha per tema il rapporto fra alimentazione e sostenibilità: come viene prodotto realmente ciò che mangiamo ogni giorno, la produzione agricola industriale, ingredienti ed etichette, le filiere del cibo e la grande distribuzione organizzata, le possibili soluzioni nella spesa di tutti i giorni (l'agricoltura biologica e la produzione locale per il locale).

Durata: si consiglia un minimo di 2 incontri di 2 ore ciascuno

IMPARARE LA SOSTENIBILITÀ NELL'ORTO

Fare un orto didattico può offrire molti, e molto vari, spunti educativi, anche l'apprendimento di cosa significa concretamente **sostenibilità ambientale**.

Uno o più incontri in aula servono per introdurre il tema, progettare insieme l'orto e realizzare una semina in semenzaio. Sono previsti poi due incontri sul campo in cui si avvierà la vera e propria produzione orticola, che sarà poi seguita autonomamente dalla classe (con alcune accortezze, anche su più anni scolastici).

E' possibile in alternativa realizzare un orto "in cassetta" da lasciare a scuola o portare a casa.

Durata: si consiglia un minimo di 3 incontri di 2 ore ciascuno

Corto Circuito Società Cooperativa Sociale ONLUS

Via Grassi 361, 22030 Lipomo (CO) - C.F. e P.Iva 03201700139 - n.iscr.Albo Soc. Coop. A200390
Tel: 031 687 35 23 - Mail: info@cooperativacortocircuito.it - Sito: www.cooperativacortocircuito.it

Laboratori

FACCIAMO IL PANE/LA PASTA

Laboratorio sui cereali e sulle farine con preparazione dell'impasto per il pane, la pizza o la pasta fresca.

Durata: circa 2 ore (3 se si intende cuocere il pane o la pizza)

LABORATORIO DI CUCINA

Manipolazione degli alimenti e educazione al gusto, con la costruzione di piatti a base di verdure, formaggi, creme e spalmabili.

Durata: circa 2 ore



Insegnanti e genitori

Corto Circuito si rivolge a insegnanti e genitori con seminari e incontri tenuti da esperti, in particolare nutrizionisti, psicologi e psicoterapeuti, educatori, cuochi.

Gli incontri (o i cicli di incontri) sono di norma programmati in orario serale o il sabato pomeriggio.

Ecco tre esempi di ciò che possiamo proporre:

L'importanza di un'alimentazione sana e naturale

Il pasto è anche un momento educativo: insegnanti e genitori guidano il bambino nella costruzione del suo rapporto con il cibo. L'educazione alimentare è essenziale per la prevenzione e la cura di problemi fisici e malattie. L'incontro vuole illustrare quanto incidono le scelte alimentari quotidiane sul benessere del nostro corpo e sulla qualità della vita nostra e dei nostri bambini.

Nuovi Adolescenti: Disagio Psicologico e Alimentazione

L'incontro vuole accompagnare genitori e educatori verso la comprensione e il riconoscimento dei problemi dell'adolescente, dal punto di vista sia psicologico sia fisico, offrendo all'adulto coinvolto alcuni spunti e strumenti per la prevenzione e la risoluzione di possibili problematiche che lo riguardino direttamente. La serata è articolata in due momenti: una prima parte di tipo informativo e una seconda interattiva, dove i genitori presenti potranno porre quesiti o esprimere riflessioni, supportati dalla supervisione della conduttrice, **dottorssa Rossella Ridolfi, psicologa e psicoterapeuta.**

Senza sprechi in cucina e non solo

Da quello che entra nel carrello, all'utilizzo delle parti meno "nobili" degli alimenti; dal riciclo degli avanzi alla riduzione degli sprechi energetici in cucina.

Teoria e pratica della riduzione degli sprechi di denaro, di tempo ... e di salute!



Personale della mensa



La cooperativa offre una formazione al personale della cucina su come preparare in maniera accattivante per i bambini alcuni cibi come legumi e cereali, fondamentali per una dieta bilanciata, ma spesso assenti dalle tavole perché ritenuti di difficile preparazione o poco appetibili. La formazione si struttura con un affiancamento in cucina da parte di uno dei nostri cuochi.

Si tratta di un **minimo di 2 incontri e un massimo di 5** (da valutare in base alle esigenze della scuola) della durata di 3 ore circa.

Per tutti: classi, scuole, famiglie

Festa nei campi

Corto Circuito organizza visite presso i produttori locali del territorio comasco non solo per classi scolastiche ma anche per gruppi di famiglie. Un'idea formativa e divertente per la festa di fine anno o altri momenti che uniscano scuola e famiglie nel corso dell'anno scolastico.

All'interno della giornata è possibile prevedere laboratori e degustazioni dei prodotti.

Per il dettaglio dei percorsi, informazioni e preventivi:

Micol Dell'Oro

formazione@cooperativacortocircuito.it

031.4451154 - 371.1338717