

Progetto “Disegnare il Futuro”

Abstract dell'UdA

A TAVOLA TRA PASSATO E PRESENTE

Classe 2^a A

Anno Scolastico 2021-2022

Scuola Secondaria di primo grado
“Quartiere Santa Lucia”

Perché “A tavola tra passato e presente”?

È stata scelta questa UdA perché, partendo dall'analisi dei cibi più diffusi ai tempi dei nonni degli alunni e di come si mangiava un tempo attorno alle nostre tavole, si è pensato poi di **sviluppare una riflessione più approfondita sugli alimenti del giorno d'oggi e sulla situazione a livello globale della “fame nel mondo”, di cui tratta anche l'Agenda 2030** elaborata dall'ONU.



Le discipline coinvolte nell'UdA

Nell'elaborazione dell'UdA “A tavola tra passato e presente” si è deciso di coinvolgere le seguenti discipline:

- **ITALIANO E STORIA:** i laboratori prevedevano una parte di produzione in lingua italiana; la storia, in senso temporale e culturale, è stata lo sfondo su cui ci si è mossi per parlare delle abitudini alimentari del passato e del presente;
- **INGLESE:** la produzione in lingua italiana è stata tradotta in lingua inglese;
- **ARTE:** i laboratori prevedevano una parte artistica, per permettere agli alunni di rendere anche in forma grafica quello che avevano scritto a parole.

Il laboratorio di scrittura creativa e sull'alimentazione (a cura dell'atelierista Laura Bellamoli)



RICETTARIO DELLA CLASSE 2^a

Dal progetto
"Il cibo si racconta..."

ITC5 Quartiere S. Lucia Vr
Verona, 22 Febbraio 2022

A cura dell'atelierista Dott.ssa Laura Bellamoli all'interno del
progetto della Fondazione S. Zeno "Disegnare il Futuro".

Isabella Dragutin

RICETTA: Gogosi (Gogosi/Cosoni)

Per quante persone? 4 pers. Tempo: 1 ora circa

Difficoltà: facile

Dove ho trovato questa ricetta? È della mia bisnonna!

Ingredienti

Farina: 500g	Sale in pezzini
Uova: 3	Zucchero: 5 cucchiaini
Bicarbonato di sodio: 1/2 cucchiaino	Olio per impasto: 3 cucchiaini
Acqua	Bechamel: 100g
	Una bustina di vanillina + sciroppo di canna

Preparazione:

1. Sbattere le uova con la zucchero.
2. Sbattere ancora e aggiungere farina e latte caldo.
3. Mescolare e dopo aggiungere il bicarbonato, l'olio, la vanillina, latte e sciroppo di canna.
4. Mescolare il tutto e lasciar riposare per 30 minuti.
5. Dopo 30 minuti prendere una padella e accenderla d'olio.
6. Infine formare delle palline d'impasto e metterle sulla padella.
7. La frittata condire con salsa white, Nutella, sciroppo d'acero, marmellata, ecc.

Note: Gogosi sono simili ai panache ma non le sono. Si possono mangiare a colazione e merenda.

RICETTA: Riso con i funghi

Per quante persone? 5 Tempo: 20 minuti

Difficoltà: facile

Dove ho trovato questa ricetta? Dalla nonna

Ingredienti

Riso: 1/2 kg	Buttiro: 50g
Funghi champignon: 200g	Formaggio: 50g
Aglio: 1/2	Acqua
Preparazione:	

1. Tagliare i funghi e l'aglio, farli lucare con un po' di olio e aggiungere sale. Mettere a cuocere in una pentola con acqua. Una volta cotti le uova si possono aggiungere funghi, prezzemolo, pepe un po' di parmigiano.

Note: Questo piatto lo mangiamo alla domenica con tutta la famiglia.

ZUCCHERI INVISIBILI

Razione giornaliera di ZUCCHERO

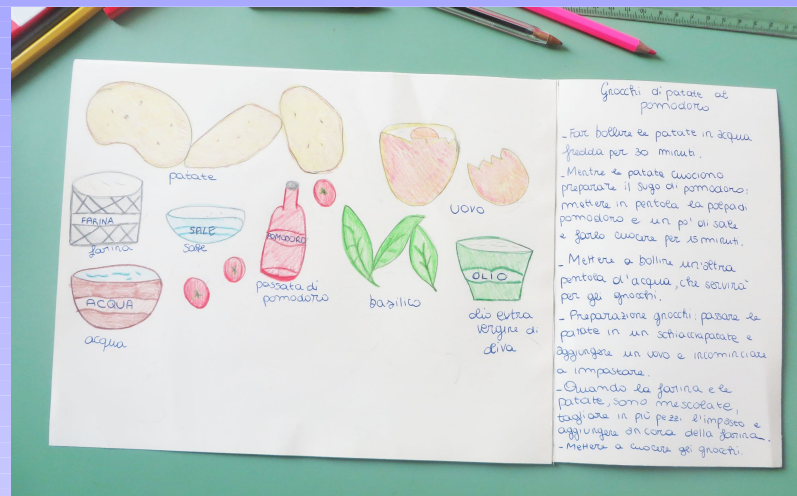
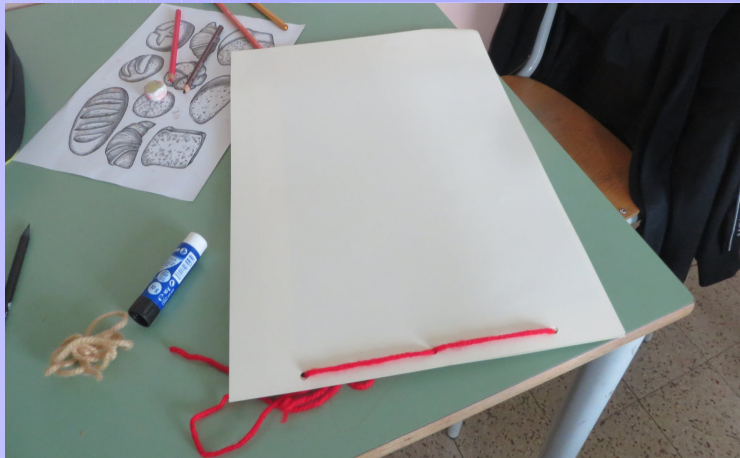
The infographic illustrates 'invisible sugars' in everyday products. It features a central title 'ZUCCHERI INVISIBILI' and a sub-header 'Razione giornaliera di ZUCCHERO'. Below the title, there are several images: a cup of 'LATTE' with a dollop of cream, a slice of cake, a box of 'CHOCO fresh' chocolate, a box of 'AL LATTE NOVITÀ' milk, a pack of 'Fini Watermelon Slices', a carton of 'YOGURT', and three small clear plastic bags filled with white sugar. To the right, there are drawings of a red apple, a pink apple, and a yellow pear. At the bottom right, there is a small image of a strawberry.

Il laboratorio grafico-pittorico (a cura degli atelieristi Saba Ferrari e Lorenzo De Luca)





Il compito di realtà realizzato al termine del percorso: IL RICETTARIO MULTICULTURALE



Cosa hanno imparato gli alunni?

Gli alunni, nel corso dei laboratori curricolari, hanno potuto svolgere delle **attività diverse dalla didattica più tradizionale**, organizzando il proprio lavoro individualmente e in piccolo gruppo.

Hanno potuto scoprire qualcosa di nuovo sulle **abitudini alimentari del passato** e sui **cibi di oggi**, condividendo le **esperienze culinarie dei Paesi di origine** (essendo alcuni nativi di altri Stati diversi dall'Italia) – e riflettendo sulla **situazione della “fame nel mondo”**, argomento di estrema attualità nel mondo in cui ci troviamo a vivere –, e sperimentare delle **nuove tecniche artistiche** in stretta relazione con il prodotto finito. Il progetto ha suscitato in tutti gli alunni **interesse e viva partecipazione**.



Referente del progetto: Carlotta Bissoli

Altri docenti coinvolti: Lucia Bertucco e
Daniele Denaro

Atelieristi: Laura Bellamoli (laboratorio di
scrittura creativa e sull'alimentazione),
Saba Ferrari e Lorenzo De Luca
(laboratorio grafico-pittorico)

