

INTAVOLARSI

Il cibo per i 5 sensi Dalla "vigna" alla tavola

a cura di

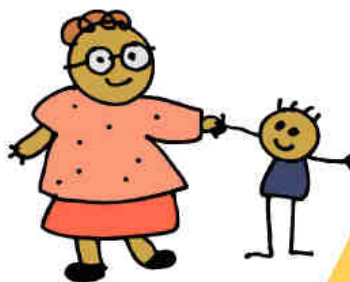
Scuole statali e paritarie di Parabiago
primarie e secondarie di primo grado,
Servizi educativi del Comune di Parabiago ed Ecomuseo di Parabiago,
con la partecipazione di

Apicoltura Andreezza di Parabiago, Azienda agricola Banfi di Parabiago,
Azienda Il riso del Castello di Nerviano, la panetteria di Cunsolo di Parabiago,
Pellegrini spa di Milano, Azienda agricola Giovesi di Parabiago,
Azienda agricola Api Andreezza

attività didattiche

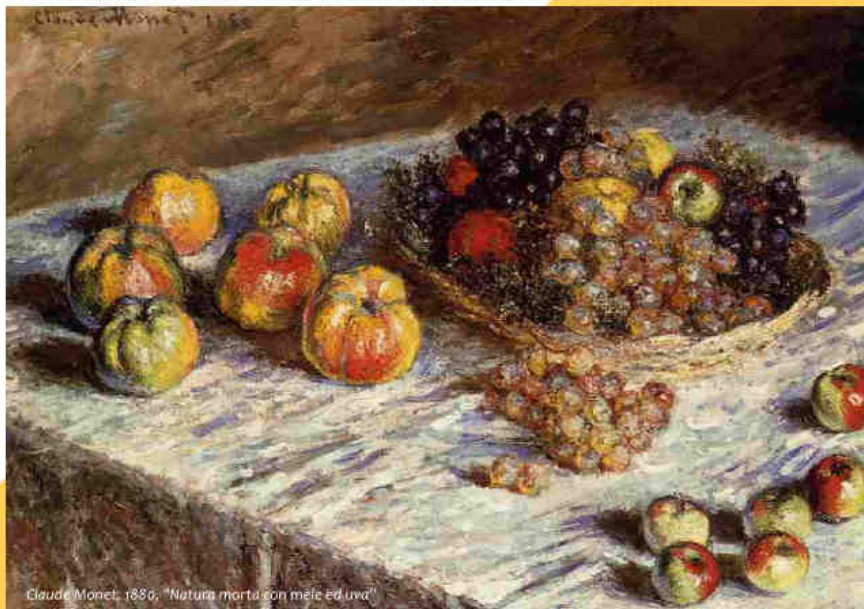
Annalisa Bertani, Silvia Fumagalli, Piero Rimoldi, Raul Dal Santo,
Daniela Marrari, Lucia Vignati, Carla Cozzi

Finanziato con il fondo del diritto allo studio del Comune di Parabiago



L'attività didattica «Intavolarsi» serve per riscoprire l'importanza dell'alimentazione tradizionale e locale, a scuola e in famiglia. Con questo progetto vogliamo conoscere i prodotti della terra, riscoprire il valore dell'alimentazione, avvicinarci ad un corretto rapporto col cibo e con le risorse del territorio e favorire il confronto in famiglia su questi temi.

L'attività è stata avviata nel 2010 dall'Ecomuseo di Parabiago ed è proseguita nell'Est Ticino negli anni scolastici 2011/12 e 2012/13. Nell'anno 2014/15 hanno aderito 52 classi delle scuole primarie e secondarie di primo grado degli istituti comprensivi del Comune di Parabiago per un totale di oltre 1000 famiglie coinvolte.



Claude Monet, 1880, "Natura morta con mele ed uva"

SEI QUEL CHE MANGI

"L'uomo è un essere che ha fame e il mondo intero è il suo cibo, l'uomo deve mangiare per vivere, deve assumere il mondo e trasformarlo nella propria carne e nel proprio sangue. L'uomo è quel che mangia e il mondo è la sua tavola universale, ma in questa operazione c'è lotta contro ciò che è animalesco e c'è tragitto di cultura, di comunicazione, in vista di una comunione non solo tra gli esseri umani, ma tra l'umanità e il mondo." (E. Bianchi)

Avete mai visto un quadro così?

Lo ha dipinto cinquecento anni fa un pittore milanese Giuseppe Arcimboldo, chiamato Arcimboldo. È stato un pittore molto apprezzato da molti re, regine e nobili d'Europa, che volevano un ritratto, perchè i suoi quadri erano molto strani. I visi delle persone erano raffigurati infatti come un insieme di oggetti più diversi come libri, animali, piante, ...frutta e verdura.



Ritratto di Rodolfo II



Ritratto di Martina

E tu con quali frutti ti disegneresti?

Cosa insegnano questi disegni?

Ci dicono che noi siamo quello che mangiamo. L'uomo deve mangiare per vivere, deve assumere gli alimenti e trasformarli nella propria carne e nel proprio sangue.

A cosa serve per te mangiare?

Per vivere hai bisogno solo di alimenti?

MA DAI !!

Canta che ti passa, e
 mangia che cresci

L'arancio al mattino è
 oro, al pomeriggio è
 argento, alla sera è
 piombo

MANGIO...

...perché mi piace e sono goloso
 ...per crescere e sentirmi in
 forma
 ...per ritrovarmi con quelli a
 cui voglio bene
 ...per abitudine
 ...perché dipende dal mio umore

Un progetto in 4 passi



1. Inizializzarsi

I ragazzi hanno studiato la filiera degli alimenti dalla "vigna", il campo alla tavola per capire che il cibo non è un semplice carburante e la tavola non è solo una mensola su cui appoggiare qualcosa. Il confronto con i genitori e i nonni è servito per capire come è cambiato nel tempo il rapporto della propria famiglia con l'agricoltura e il cibo.



2. La vigna

"Vigna" dalle nostre parti significa campo coltivato perchè un tempo tutti i campi erano contornati da filari di vite che producevano molto vino.



2.1 orto scolastico

I ragazzi hanno realizzato un semenzaio e poi hanno coltivato il loro orto con la collaborazione delle insegnanti.

2.2. La virtù delle erbe



Abbiamo realizzato un erbario per stimolare lo spirito di ricerca e capire l'importanza del lavoro di gruppo.

2.4 Conosciamo le api



La breve vita del simpatico insetto giallo-nero spiegata dall'apiculatore Andreatza di Parabiago

2.2. Visita guidata all'allevamento di mucche



Una giornata alla scoperta dell'allevamento Banfi di Parabiago: Dal fieno al bicchiere di latte.

2.4. Visita al mulino Starquà



Storia, natura e agricoltura sulle rive del fiume Olona con visita finale al Mulino Starquà dell'azienda agricola Riso del Castello di Nerviano

Intavolarsi in cifre
 Sono stati coinvolti:
 5 Istituti e 8 plessi scolastici
 52 classi
 più di 1000 ragazzi,
 i loro genitori e nonni
 100 insegnanti
 7 aziende
 7 educatori
 10 stagisti dell'Ist. Maggiolini
 di Parabiago

IMPARARE FACENDO



3. La tavola

"Oggi purtroppo per molti il cibo è diventato un carburante e la tavola una mensola su cui posare ciò che si consuma... Invece per me la tavola è stata sempre, e lo è tuttora, il luogo privilegiato per imparare, per ascoltare, per umanizzarmi". (Enzo Bianchi)

3.1 nato e cresciuto nel tuo campo



Assaggio teatralizzato dei prodotti del nostro territorio per conoscere alcuni alimenti locali e tradizionali: il pane, il miele e il salame

3.2 A tavola coi romani, nel medioevo e nel '700



La produzione, la lavorazione, la conservazione del cibo e il modo di mangiare nelle varie epoche storiche.

3.3 L'uso dei prodotti alimentari nell'arte



L'utilizzo di materiali di comune uso alimentare, nel campo delle belle arti del XVIII secolo.

3.4 L'arte a tavola con Arcimboldo e Campi



Sono stati illustrati e commentati alcuni quadri dell'Arcimboldo e di Vincenzo Campi, poi, servendosi di frutta e verdura, gli studenti hanno composto il proprio "autoritratto".

3.5 Il Pane di Parabiago a mensa



E' stato distribuito nelle mense scolastiche la versione baby del pane di Parabiago, prodotto a Denominazione Comunale di Origine, fatto a mano a Parabiago con farina integrale San Pastore, coltivata a Parabiago, macinata a pietra, lievito, acqua e sale.

3.6 Il Pane di Parabiago



Abbiamo visto vari tipi di cereali e di farine e di lievito, le proporzioni dell'impasto e le fasi e modalità di lavorazione. Ogni ragazzo ha impastato la sua pagnotta, che è stata cucinata nel forno di un panificio di Parabiago.

4. Musica e cibo



di Wendell Oakay

Musica classica, leggera e Jazz.
Ogni musica si abbina ad un alimento.

