

ASSESSORATO  
SCUOLA E REALTÀ DELL'INFANZIA



**ORTI-ALIMENTAZIONE  
MULTICULTURALITA'- INTEGRAZIONE**

**UN'IDEA PER UN PROGETTO MULTIDISCIPLINARE DA REALIZZARE  
NELLE SCUOLE DI OGNI ORDINE E GRADO  
DELLA CITTÀ DI PALERMO**

**ANNO SCOLASTICO 2015-2016**

## **LA DIMENSIONE PROBLEMATICA**

### **Alimentazione**

L'attenzione verso l'alimentazione, da sempre al centro dell'istituzione scolastica, quest'anno si è fortemente accresciuta grazie all'EXPO, che ha fatto da cassa di risonanza al tema.

Inoltre, in misura maggiore rispetto agli altri anni, il MIUR ha dato specifiche indicazioni concernenti i fondi per l'arricchimento dell'offerta formativa e l'autonomia scolastica (ex legge 440). In particolare, sono stati stanziati 5,2 mln di euro per la promozione dell'educazione alimentare.

### **Disturbi alimentari**

Ricerche ormai consolidate hanno evidenziato crescenti disturbi alimentari, quali l'anoressia e la bulimia, in passato presenti soltanto tra gli adolescenti e i giovani adulti ma che oggi, invece, iniziano a manifestarsi anche nella fascia di età del secondo ciclo della scuola primaria.

### **Dimensione spazio - temporale**

Le moderne tecnologie, portatrici di grandi vantaggi, hanno contribuito a comprimere le dimensioni dello spazio e del tempo. Uno degli ambiti dove ciò si evidenzia maggiormente è l'alimentazione, con l'abbandono delle abitudini legate alle stagioni ed al territorio e la conseguente assunzione di pratiche poco salutari, determinate da ritmi lavorativi sempre più frenetici.

Peraltro, questa "diseducazione alimentare" viene costantemente rinforzata da abitudini sollecitate dal consumismo di massa e dai messaggi pubblicitari sempre più incalzanti.

### **Intolleranza individuale e sociale**

Le sempre più consistenti ondate migratorie hanno messo in luce la complessità e la difficoltà di un rapporto positivo con lo straniero, visto spesso esclusivamente come elemento estraneo e di disturbo allo "status quo" del tessuto sociale.

A questo proposito, l'apertura verso abitudini alimentari altre potrebbe, non solo assicurare, attraverso la conoscenza di alimenti che prima venivano considerati esclusivamente come sostanze "esotiche", una maggiore varietà alimentare, ma anche

favorire la comprensione delle differenze tra culture in una dimensione di scambio e di feconda coesistenza.

Le contraddizioni insite nel concetto di differenza assumono un rilievo particolare nel dibattito pedagogico soprattutto per quel che riguarda un progetto interculturale finalizzato al riconoscimento di valori e comportamenti differenti. Le varie forme di intolleranza, oggi, sembrano colpire tutti quelli che non sono omologati a un modello “rassicurante”, dallo straniero, all’individuo affetto da disturbi alimentari come può esserlo, ad esempio, un obeso. Poiché questi soggetti rischiano di diventare vittime del bullismo è necessario contrastare la dittatura dell’informazione legata al linguaggio dell’immagine che rende passivi e inerti gli allievi, non più in grado di capire i nessi delle informazioni. Occorre educare al rispetto delle diversità contrastando l’insorgere di stereotipi e pregiudizi, assiomi e dogmatismi veicolati dai mass media e dalle famiglie che, invece, devono diventare parte attiva ed integrante del processo di cambiamento.

## **RISULTATI ATTESI**

La realizzazione del progetto rientra nell’ambito di una finalità più ampia che è quella della promozione di uno sviluppo sostenibile inteso come un processo teso al raggiungimento di obiettivi di miglioramento ambientale, economico, sociale ed istituzionale, sia a livello locale che globale. Tale processo lega quindi, in un rapporto di interdipendenza, la tutela e la valorizzazione delle risorse naturali alla dimensione economica, sociale ed istituzionale, al fine di soddisfare i bisogni delle attuali generazioni, evitando di compromettere la capacità delle future di soddisfare i propri.

### **Alimentazione**

Acquisizione di una corretta alimentazione rispettosa delle esigenze per un sano funzionamento dell’organismo umano e quindi dell’ambiente, della terra e dei prodotti di quest’ultima.

Capacità di riconoscere i prodotti stagionali e le rispettive utilizzazioni gastronomiche.

### **Disturbi alimentari**

Comprensione da parte dei giovani della eventuale propria condizione di malessere e della necessità di un dialogo costruttivo con gli adulti di riferimento.

### **Dimensione spazio - temporale**

Assimilazione della capacità di una corretta valutazione dello spazio e del tempo. Lo spazio in relazione alla conoscenza geografica dei continenti e delle nazioni di

provenienza degli stranieri.

Il tempo in relazione alla crescita e alle trasformazioni delle piante nello scorrere delle stagioni e delle preparazioni culinarie; e in relazione anche all'orientamento delle evoluzioni delle culture.

### **Intolleranza individuale e sociale**

Superamento degli atteggiamenti di intolleranza attraverso il riconoscimento dell'universalità dei valori e della creatività che hanno contribuito alla evoluzione storica di tutti i popoli (dall'arte all'agronomia, dalla religione all'arte della guerra, etc.).

## **DESTINATARI**

Alunni delle scuole di ogni ordine e grado della città di Palermo e rispettive famiglie in rapporto con tutte le presenze comunitarie ed extracomunitarie del territorio.

## **ARGOMENTI E ATTIVITA'**

Quello che segue vuole essere soltanto un insieme di suggerimenti per rendere quanto più uniforme possibile il percorso e la realizzazione del progetto. Ogni singola istituzione adeguerà quindi la proposta progettuale in riferimento alla tipologia della scuola, all'utenza e al territorio su cui insiste. Ciascuna scuola procederà, prima di intraprendere le attività progettuali, alla somministrazione di due questionari: uno per monitorare ed evidenziare le abitudini alimentari delle famiglie degli allievi ed un altro per conoscere il loro approccio con le culture altre. Gli stessi questionari saranno ripetuti alla fine dell'anno per verificare l'efficacia del percorso svolto rispetto alle finalità del progetto.

### **Scuola materna**

- coltivazione di semi e di piantine in vaso o in piena terra;
- monitorare la radicazione e la crescita delle diverse coltivazioni realizzando un diario per immagini, al fine di seguirne le varie fasi fino al completo sviluppo;
- proiezioni di documentari (video animazioni) sulla coltivazione, la trasformazione e l'utilizzazione di ortaggi, cereali e alberi da frutto anche in relazione al susseguirsi della stagioni;

- coinvolgimento di genitori che portino a conoscenza dei bambini la specificità delle rispettive tradizioni culturali e gastronomiche;
- il cibo nelle fiabe e nell'arte.

### **Scuola primaria**

- coltivazione di semi e piantine in vaso o in piena terra prevalentemente di ortaggi;
- monitorare la radicazione e la crescita realizzando un diario sia per immagini sia attraverso relazioni scritte al fine di seguirne le varie fasi fino al completo sviluppo;
- proiezioni di documentari sulla coltivazione, la trasformazione e l'utilizzazione di ortaggi, cereali e alberi da frutto anche in relazione al susseguirsi della stagioni;
- coinvolgimento di genitori che portino a conoscenza dei bambini la specificità delle rispettive tradizioni culturali supportata da preparazioni gastronomiche;
- descrizione della piramide alimentare;
- il cibo nelle favole e nelle fiabe e nell'arte.

### **Scuola sec. di I grado**

- progettazione e realizzazione, dove sia disponibile un adeguato spazio esterno, di un orto con coltivazione di piante della tradizione culturale siciliana (contatti con il vivaio comunale e Guerrilla Gardening);
- alimentazione: fisiologia, igiene, piramide alimentare;
- dieta mediterranea: origine degli alimenti, benefici, gastronomia, cibo di strada, le ricette della nonna;
- abitudini alimentari nei vari continenti e nelle singole nazioni (contatti con la Consulta delle Culture);
- Cibo e religione: prescrizioni alimentari, quaresima, ramadan, digiuno religioso e salutistico;
- coinvolgimento dei genitori delle diverse nazionalità in tutte le attività;

- i disturbi dell'alimentazione con particolare riferimento all'anoressia e alla bulimia con il supporto di specialisti del settore (ASP neuropsichiatria infantile/Centro Disturbi Alimentari);
- visite guidate all'Orto Botanico concordate con la direzione della struttura, e a ville, giardini e parchi della città.

## **Scuola sec. II grado**

### **Liceo artistico**

- il cibo nell'arte: excursus storico-geografico sulle opere pittoriche, scultoree e figurative in generale con produzione di installazioni e di relativi elaborati, anche cercando la collaborazione di artisti stranieri presenti a Palermo;
- ruoli uomo-donna nell'agricoltura;
- agricoltura, allevamento, pesca: agricoltura "chimica", tradizionale, biologica e biodinamica, e allevamenti tradizionali;
- cibo nei corredi funerari;
- contatti con la Consulta delle Culture per conoscere, attraverso la narrazione, gli usi, le coltivazioni tradizionali e le trasformazioni dei prodotti nel campo della gastronomia;
- i disturbi dell'alimentazione con particolare riferimento all'anoressia e alla bulimia con il supporto di specialisti del settore (ASP neuropsichiatria infantile/Centro Disturbi Alimentari);
- diete dimagranti e diete sportive;

### **Liceo classico**

- la storia dell'alimentazione dall'uomo preistorico, raccoglitore e cacciatore, alla "nouvelle cuisine";
- cibi, pietanze e ricette nella letteratura da Omero a Camilleri;
- ruoli uomo-donna nell'agricoltura;
- viaggio attraverso le cucine tradizionali dei popoli: dalle vie delle

- spezie al “fast food”;
- cibo nei corredi funerari;
  - agricoltura allevamento pesca agricoltura "chimica", tradizionale, biologica biodinamica, allevamento tradizionale;
  - pluralismo religioso e cibo;
  - religioni e pratiche alimentari;
  - contatti con la Consulta delle Culture per conoscere, attraverso la narrazione, gli usi, le coltivazioni tradizionali e le trasformazioni dei prodotti nel campo della gastronomia, e le relative connessioni con la storia e la cultura dei popoli;
  - i disturbi dell'alimentazione con particolare riferimento all'anoressia e alla bulimia con il supporto di specialisti del settore (ASP neuropsichiatria infantile/Centro Disturbi Alimentari);
  - diete dimagranti e diete sportive.

### **Liceo linguistico**

- il cibo nelle varie culture europee ed extraeuropee e relative contaminazioni con particolare riferimento alla cucina siciliana;
- agricoltura allevamento pesca agricoltura "chimica", tradizionale, biologica biodinamica, allevamento tradizionale;
- etimologia dei termini relativi agli alimenti e alle loro elaborazioni culinarie;
- modi di dire e proverbi legati agli alimenti;
- ruoli uomo-donna nell'agricoltura;
- contatti con la Consulta delle Culture per conoscere, attraverso la narrazione, gli usi, le coltivazioni tradizionali e le trasformazioni dei prodotti nel campo della gastronomia;
- i disturbi dell'alimentazione con particolare riferimento all'anoressia e alla bulimia con il supporto di specialisti del settore (ASP neuropsichiatria infantile/Centro Disturbi Alimentari);

- diete dimagranti e diete sportive.

**Liceo scientifico/liceo delle scienze umane/musicale e coreutico/psicopedagogico**

- ricerche statistiche sui consumi delle varie fasce della piramide alimentare;
- ricerche sugli sprechi alimentari e sulle possibilità di recupero;
- ricerche su malattie conseguenti ad una scorretta alimentazione;
- sprechi alimentari;
- o. g. m ;
- agricoltura, allevamento, pesca, agricoltura "chimica", tradizionale, biologica biodinamica, allevamento tradizionale;
- ruoli uomo-donna nell'agricoltura e nella preparazione dei cibi;
- contatti con la Consulta delle Culture per conoscere, attraverso la narrazione, gli usi, le coltivazioni tradizionali e le trasformazioni dei prodotti nel campo della gastronomia;
- cibo e alimentazione: quaresima, ramadan, digiuno religioso;
- digiuno salutistico;
- riferimenti musicali alle stagioni (Vivaldi, Haydn, etc.) – canti agro-pastorali;
- i disturbi dell'alimentazione con particolare riferimento all'anoressia e alla bulimia con il supporto di specialisti del settore (ASP neuropsichiatria infantile/Centro Disturbi Alimentari);
- diete dimagranti e diete sportive.

**Istituti tec. commerc./tec. geometri/industriale**

- filiere alimentari e commercializzazione;
- progetti inerenti agli orti, alle ville, ai giardini;
- tecniche di trasformazione e di conservazione agroalimentari;



- contatti con i Nuclei Antisofisticazione (NAS), associazioni produttori biologici;
- agricoltura, allevamento, pesca, agricoltura "chimica", tradizionale, biologica biodinamica, e allevamento tradizionale;
- ruoli uomo-donna nell'agricoltura;
- tecniche industriali e antiche pratiche di trasformazione e di conservazione degli alimenti;
- contatti con la Consulta delle Culture per conoscere, attraverso la narrazione, gli usi, le coltivazioni tradizionali e le trasformazioni dei prodotti nel campo della gastronomia;
- i disturbi dell'alimentazione con particolare riferimento all'anoressia e alla bulimia con il supporto di specialisti del settore (ASP neuropsichiatria infantile/Centro Disturbi Alimentari);
- diete dimagranti e diete sportive.

### **Istituti professionali**

- fisiologia, igiene, piramide alimentare;
- dieta mediterranea;
- origine degli alimenti, gastronomia, cibo di strada, le ricette della nonna;
- ruoli uomo-donna nell'agricoltura;
- abitudini alimentari nei vari continenti e nelle singole nazioni;
- piramide alimentare;
- o. g. m ;
- agricoltura, allevamento, pesca, agricoltura "chimica", tradizionale, biologica biodinamica, allevamento tradizionale;
- costruzione di serre per sottolineare le differenze di crescita e della quantità del raccolto rispetto alla coltura tradizionale;
- contatti con la Consulta delle Culture per conoscere, attraverso la narrazione, gli usi, le coltivazioni tradizionali e le trasformazioni

- dei prodotti nel campo della gastronomia;
- cibo di strada nelle varie culture.
- i disturbi dell'alimentazione con particolare riferimento all'anoressia e alla bulimia con il supporto di specialisti del settore (ASP neuropsichiatria infantile/Centro Documentazione Alimentare);
- diete dimagranti e diete sportive.

**Istituti professionali alberghieri con riferimento anche alle classi della sezione annessa alla casa circondariale Pagliarelli e I. P. M. "Malaspina"**

- procedure relative alla cottura dei cibi dall'antichità ad oggi;
- cucina vegetariana nella cultura siciliana;
- agricoltura, allevamento, pesca agricoltura "chimica", tradizionale, biologica biodinamica, allevamento tradizionale;
- selezione degli alimenti in funzione delle pietanze da realizzare;
- normative igienico-sanitarie;
- conoscenza della composizione e della modalità di realizzazione dei vari piatti e indicazione delle caratteristiche organolettiche e dietetiche;
- bevande tradizionali, uso quotidiano e ricerca delle origini (vino, birra, the...);
- ruoli uomo-donna nell'agricoltura;
- conoscenza della "mise en place" per breakfast, brunch, lunch e dinner ;
- conoscenza delle caratteristiche organolettiche dei vini e loro abbinamento ai vari piatti;
- contatti con la Consulta delle Culture per conoscere, attraverso la narrazione, gli usi, le coltivazioni tradizionali e le trasformazioni

dei prodotti nel campo della gastronomia;

- i disturbi dell'alimentazione con particolare riferimento all'anoressia e alla bulimia con il supporto di specialisti del settore (ASP neuropsichiatria infantile/Centro Documentazione Alimentare);
- diete dimagranti e diete sportive;
- cibo di strada nelle varie culture.

### **CPIA (Istruzione Adulti)**

- le diverse comunità della scuola presentano gli alimenti tipici delle tradizioni gastronomiche peculiari della propria cultura;
- gli usi, le coltivazioni tradizionali e le trasformazioni dei prodotti nel campo della gastronomia e le relative connessioni con la storia e la cultura dei popoli attraverso la narrazione;
- fisiologia, igiene, piramide alimentare;
- ruoli uomo-donna nell'agricoltura;
- agricoltura, allevamento, pesca, agricoltura "chimica", tradizionale, biologica biodinamica, e allevamento tradizionale;
- evidenziare differenze e analogie tra la dieta mediterranea e quelle delle altre culture;
- i disturbi dell'alimentazione con particolare riferimento all'anoressia e alla bulimia con il supporto di specialisti del settore (ASP neuropsichiatria infantile/Centro Documentazione Alimentare);
- diete dimagranti e diete sportive;
- cibo di strada nelle varie culture.

Le scuole, nel momento in cui entrano in contatto con una comunità, cominciano ad analizzare le differenze culturali tra il proprio paese e il paese d'origine della comunità adottata, con ulteriori ricerche di natura geografica, storica, religiosa, artistica, culturale.

## ALLEGATO A

### Cronoprogramma

15 ottobre	Bozza da inviare alle scuole
5 novembre	Contatti scuole, partner, sponsor
6 novembre	1° incontro scuole-partner-sponsor
23 novembre	Festa dell'albero, presentazione del progetto e distribuzione alle scuole dei questionari da somministrare agli alunni
18 dicembre	Consegna dei questionari
12 gennaio	Report questionari
Gennaio/febbraio	Attività previste dal progetto con particolare attenzione alla multiculturalità
Marzo	MANIFESTAZIONE SETTIMANA DELL'ORTO: impianto degli orti (semi e/o piantine)
Aprile	Attività previste dal progetto
20 aprile	Incontro scuole-partner-sponsor per verificare l'andamento dei percorsi progettuali
Maggio	Attività previste dal progetto
Giugno	MANIFESTAZIONE DI FINE ANNO SCOLASTICO

## **PARTNER**

ASSESSORATO CITTADINANZA E IMMIGRAZIONE

ASS. AL VERDE

ASSESSORATO CULTURA

CONSULTA DELLE CULTURE

VIVAIO COMUNALE

DIPARTIMENTO DI AGRARIA

ISTITUTO ALBERGHIERO

CORPO FORESTALE

NUCLEO ANTISOFISTICAZIONE

NEUROPSICHIATRIA INFANTILE

ASS PALMA NANA

ORTO BOTANICO

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI BIOLOGICO

SLOW FOOD

ASS PARCO UDITORE

ISTITUTO CERVANTES

ISTITUTO GOETHE

INSTITUT FRANÇAIS

BRITISH INSTITUTES

CGIL IMMIGRATI

## **SPONSOR**

VIVAI

CONSORZI AGRICOLI

AZIENDE AGRICOLE

AZIENDE VINICOLE

AGRITURISMO

ORTI IN AFFITTO

RIVENDITE IMPIANTI DI IRRIGAZIONE

### **ATTIVITA' DELLE SCUOLE RIVOLTE ALLA CITTA'**

PREPARAZIONE MOSTRE A CURA DEGLI ISTITUTI E DELLE RISPETTIVE  
COMUNITÀ (FILMATI, NARRAZIONI, VIDEO, DANZE, DOCUMENTARI, ...)

**MANIFESTAZIONE INIZIALE DI PRESENTAZIONE ALLA CITTÀ** (con la  
partecipazione di tutti i partner coinvolti)

**ORGANIZZAZIONE DI UN CINEFORUM con proiezione di film relativi  
all'alimentazione e alla multiculturalità**

**MANIFESTAZIONE INTERMEDIA DI MONITORAGGIO** (con la partecipazione  
di tutti i partner coinvolti)

**MANIFESTAZIONE FINALE** (ai Cantieri Culturali?) (con la partecipazione di tutti i  
partner coinvolti)

PRESENTAZIONE E DEGUSTAZIONE DI PIETANZE TIPICHE PREPARATE  
DALLE FAMIGLIE DEGLI ALUNNI E DALLE COMUNITÀ

PROIEZIONE DI FILM, VIDEO, DANZE, NARRAZIONI, DOCUMENTARI,  
MOSTRE, MUSICA, MOSTRE, ARTIGIAN. NARRAZIONE, DANZA