

TITOLO	 <p style="text-align: center;">Giovani geografi alla scoperta di Expo 2015</p>
RESPONSABILE DEL PROGETTO	<p>A.I.I.G.-Valle d'Aosta (Prof.ssa Anna Maria Pioletti, Dott.ssa Cecilia Lazzarotto). Dipartimento di Scienze Umane e Sociali dell'Università della Valle d'Aosta (Prof.ssa Anna Maria Pioletti).</p>
SCUOLE ED ENTI COINVOLTI	<p>Scuole primarie del territorio valdostano. A.I.I.G. - Valle d'Aosta. Università della Valle d'Aosta – Dipartimento di Scienze Umane e Sociali. Assessorato regionale all'Agricoltura Enti locali. Aziende del territorio valdostano.</p>
PERSONALE COINVOLTO	<p>Studenti di Scienze della Formazione Primaria. Tutor di tirocinio di SFP. Insegnanti della scuola primaria. Esperti esterni (attori del territorio).</p>
DESTINATARI	<p>Bambini dell'ultimo anno della scuola primaria (10-11 anni).</p>
CONTENUTI SCANSIONE TEMPORALE	<p>e Divisione mensile (<i>di massima</i>) delle attività da concordare con l'insegnante (totale massimo 20h).</p> <p>Gennaio (1h):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione di geografia culturale. La conoscenza del paesaggio <p>Febbraio (1h):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cultura materiale: analisi degli oggetti (utensili) del territorio per comprenderne l'origine, l'uso e l'evoluzione nel tempo. Tradizione culinaria: cibi, ricette, gusti ... <p>Marzo (1,5h):</p> <ul style="list-style-type: none"> • La filiera dei prodotti valdostani <p>Lezione relativa ai prodotti e alla filiera dei prodotti valdostani</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introduzione ed esperienze sensoriali legate al cibo. <p>Introduzione al progetto e lezione di esperienze sensoriali legate al cibo (in collaborazione con l'Assessorato all'Agricoltura della RAVA)</p> <p>Aprile (1h):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizzazione di un prodotto multimediale. • Breve storia delle esposizioni internazionali e Expo 2015. <p>Lezione per raccontare Expo 2015. Storia di Expo. Attraverso l'ausilio di filmati (Rai Storia) raccontare la storia dell'Expo.</p> <p>Maggio (10h):</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione di preparazione all'uscita didattica (1h). • Uscita didattica Expo 2015 a Milano (8h)
OBIETTIVI	<ul style="list-style-type: none"> • Scoprire la geografia, i metodi di ricerca e gli strumenti. • Imparare a conoscere gli elementi che caratterizzano il paesaggio e che differenziano i principali paesaggi italiani. • Conoscere Expo 2015 e la sua storia attraverso il punto di vista geografico di analisi di un territorio e dei prodotti tipici di un territorio.
MOTIVAZIONE DELLA PROPOSTA	<p>La società attuale ha un bisogno crescente di riflessione su una corretta alimentazione e sull'importanza del "buon cibo" legato al territorio. Soprattutto i bambini hanno la necessità di allontanarsi da quello che Carlin Petrini definisce il <i>processo di standardizzazione dei gusti</i>, attraverso la conoscenza e la comprensione dell'importanza dei prodotti del proprio territorio, della loro stagionalità, della loro storia e della loro filiera produttiva. Affinché tale situazione dia risultati concreti ed efficaci, è utile che il tema sia affrontato già durante gli ultimi anni della scuola primaria.</p> <p>Uno degli obiettivi prioritari per ogni individuo, soprattutto nella fascia dell'infanzia e dell'adolescenza, è comprendere l'importanza di un nuovo modo di pensare l'alimentazione e l'ambiente. La proposta presentata tiene conto non soltanto delle responsabilità dell'individuo, ma quale sia il compito dell'intera comunità, attraverso un nuovo punto di vista, quello geografico. Risulta pertanto di primaria importanza la realizzazione di un progetto che sottolinei tali questioni e che risponda con chiarezza alle esigenze appena evidenziate. L'idea progettuale, che coinvolgerà le scuole primarie, avrà l'obiettivo di fornire ai bambini le conoscenze geografiche di base per comprendere il legame tra ambiente-territorio-cibo e Expo2015</p> <p><i>Nutrire il pianeta, energia per la vita</i> sarà il filo conduttore delle attività che verranno proposte a partire dal mese di ottobre. Le attività si svolgeranno in aula, prevedendo quindi sia lezioni teoriche sia pratiche realizzate attraverso azioni congiunte con gli attori del territorio. Tutte le attività vedranno la partecipazione attiva dei bambini della classe, dalla lezione introduttiva alla valutazione finale.</p>
METODOLOGIA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Teatro, cinema, arte. Osservare la cultura culinaria italiana attraverso diverse forme artistiche. Per comprendere cosa i bambini percepiscono del cibo e del territorio connesso ad esso. 2. Attività pratiche sul campo. Sia a livello macro che a livello micro (osservazione del territorio e della struttura territoriale circostante. Comprendere cosa "ci sta intorno" 3. Attività in aula di confronto e approfondimento con gli insegnanti. Attraverso schede didattiche, proiezione di film, ecc.
OBIETTIVI FORMATIVI Aspettative	<p>Le proposte educative per questioni di tempo saranno limitate ad attività di breve durata, poiché consentiranno ai fruitori di raggiungere gli obiettivi a breve termine e di acquisire competenze specifiche, attraverso diverse metodologie. Il progetto permetterà ai bambini di lavorare insieme alla realizzazione di un progetto comune, nel rispetto del proprio</p>

	<p>territorio. Le attività hanno i seguenti obiettivi:</p> <p>Obiettivi generali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avere una conoscenza a livello macro (nazionale/europeo) del concetto territorio-cibo-cultura. • Avere una conoscenza a livello micro (regionale) del concetto territorio-cibo-cultura locale. • Acquisire conoscenze sui prodotti legati al territorio valdostano. • Saper utilizzare nuovi strumenti per analizzare e approfondire temi geografici: foto, dipinti, film, cartoni animati, spettacoli di teatro... • Sviluppare la capacità di lavorare in gruppo e in collaborazione con i compagni. <p>Obiettivi specifici:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare termini specifici per descrivere un paesaggio e le sue caratteristiche, anche attraverso materiali “alternativi”. • Saper conoscere e riconoscere luoghi del territorio valdostano, descrivendone caratteristiche geografiche e trasformazioni storiche. • Saper conoscere e riconoscere i prodotti e i piatti tipici del territorio valdostano. • Conoscere e argomentare la filiera produttiva dei prodotti analizzati nel corso del progetto. • Conoscere ed essere parte attiva di Expo2015.
<p>ASPETTI ORGANIZZATIVI</p>	<p>Partecipazione al progetto da parte delle scuole primarie del territorio regionale. I docenti della classe saranno affiancati dai componenti dell'Associazione Italiana Insegnanti di Geografia (A.I.I.G.) e tirocinanti del Corso di Laurea in Scienze della Formazione Primaria. Verranno coinvolte strutture e attori che saranno reputati utili al raggiungimento degli obiettivi.</p>
<p>COSTI A CARICO DELL'ISTITUZIONE E SCOLASTICA</p>	<p>Trasferimento dalla sede dell'istituzione scolastica a Milano (sede di Expo2015).</p>
<p>MONITORAGGIO VALUTAZIONE</p>	<p>Il presente progetto si prefigge di individuare buone pratiche e nuovi modelli didattici che possano essere trasferiti e realizzati nei più diversi contesti scolastici. A tale scopo, è previsto un monitoraggio continuo, per verificare in modo costante il raggiungimento degli obiettivi previsti nelle attività da realizzare ed eventualmente modificare contenuti e metodologie per conseguire con maggior efficacia le finalità progettuali. Alla fine dell'anno scolastico si prevede una valutazione da parte degli alunni dei loro formatori attraverso brevi questionari a scelta multipla e focus group. Si predilige la metodologia del focus group perché permette al bambino di esprimere liberamente le proprie sensazioni e opinioni. Tutte le valutazioni confluiranno in una sintesi finale, che prevedrà la</p>

	<p>restituzione dei risultati conseguiti. Gli alunni al termine del percorso realizzeranno un prodotto multimediale frutto dell'esperienza formativa.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA e SITOGRAFIA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aita C., <i>Viaggio illustrato nella cucina ebraica</i>, Cardini, Firenze, 2004. • Aita C., <i>Viaggio illustrato nella cucina islamica</i>, Cardini, Firenze, 2005. • Bavoux J.J., <i>La géographie. Objet, méthodes, débats</i>. Paris, Armand Colin, 2002. • Beccastrini S., Beccastrini V. e Nannicini M.P., <i>Un rapporto cordiale e consapevole. Idee per una buona educazione alimentare</i>, Azienda USL Ravenna, Ravenna, 1995. • Castellani V. (Chef Kumalè), <i>La cucina come Dio comanda</i>, Einaudi, Torino, 2007. • Celant E., <i>Valle d'Aosta in bocca</i>, Il Vespro, Palermo, 1979. • Crosbie W., <i>Lo scambio colombiano. Conseguenze biologiche e culturali del 1492</i>, Einaudi, Torino, 1992. • Langer (a cura di): <i>Introduzione a Centro Nuovo Modello di Sviluppo Lettera a un consumatore del Nord</i>, Editrice Missionaria italiana, Bologna. • Levi-Strauss, <i>Il crudo e il cotto</i>, Il Saggiatore, Milano, 1975. • Montanari M. (a cura di), <i>Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi</i>, Laterza, Bari, 2002. • Montanari M. e Pitte J.R., <i>Les Frontières alimentaires</i>, CNRS Edition, Paris, 2009. • Montanari M., <i>La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa</i>, Laterza, Bari, 1993. • Petrini C., <i>Buono, pulito e giusto. Principi di una nuova gastronomia</i>, Einaudi, Torino, 2005. • Petrini C., "Un'emozione collettiva", in <i>Quaderni di Micromega. Il cibo e l'impegno 2</i>, Roma, 2004. • Pioletti A.M., "La proiezione competitiva della nuova ruralità", in <i>Rapporto annuale 2012 della Società Geografica italiana I nuovi Spazi dell'Agricoltura italiana</i>, Roma, SGI, 2012, pp.111-113. • Roshi, <i>Istruzioni a un cuoco Zen</i>, Ubaldini, Roma, 1986. • Scaramellini G., "Vin et gastronomie italienne, histoire d'une identité culturelle?", in <i>Des hommes et du vin: Le vin, patrimoine et marqueur d'identité culturelle, Rencontre du Clos-Vougeot</i>, Bourgogne, 2010, pp. 169-186. • Scarpinato R., "Marilyn Monroe e la cassata siciliana", in <i>Quaderni di</i>

	<p><i>Micromega. Il cibo e l'impegno</i> 1, Roma, 2004.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sereni E., <i>Storia del Paesaggio agrario italiano</i>, Laterza, Bari, 2007. <p>Sitografia</p> <ul style="list-style-type: none"> • AA.VV. Alle origini del Gusto, Slow Food. (Analisi sensoriale del cibo) http://www.slowfood.com/education • Beccastrini S., Le culture del cibo. Uno specchio dell'unità e della molteplicità dei popoli del pianeta. http://stefanobeccastrini.wordpress.com/testi/ • Marzi, Più ortaggi, legumi e frutta, Quaderno per l'alunno – INRAN, 2008. http://nut.entecra.it/files/download/pacchetto_didattico/manuale_per_la_formazione_dell_insegnante.pdf • Petrini C., Cosa perdiamo senza Geografia, La Repubblica del 1 agosto 2013. http://www.repubblica.it/la-repubblica-delle-idee/societa/2013/08/01/news/cosa_perdiamo_senza_geografia64100639 • Petrini C., Mille ricette, un solo stile: mangiare all'italiana, Limes del 26 febbraio 2009. http://temi.repubblica.it/limes/mille-ricette-un-solo-stile-mangiareall-italiana • Portincasa A., La pasta come stereotipo della cucina italiana. Patrimoni simbolici e identità nazionale nell'Italia del Novecento, "Storicamente", 3, 2007. http://storicamente.org/03portincasa
<p>SCUOLE CHE HANNO ADERITO AL PROGETTO</p>	<p>Morgex 2 classi per un totale di 25 studenti</p> <p>Gignod 1 classe per un totale di 20 studenti</p> <p>Variney Gignod 1 classe per un totale di 16 studenti</p> <p>Scuola San Francesco - Aosta 2 classi per un totale di 33 studenti</p> <p>Verrès 1 classe per un totale di 17 studenti</p> <p>Issogne 1 classe per un totale di 10 studenti</p> <p>Champdepraz 1 classe per un totale di 9 studenti</p>

Sezione Valle d'Aosta presso Dipartimento di Scienze Umane e Sociali

Università della Valle d'Aosta – Université de la Vallée d'Aoste Strada Cappuccini, 2/A 11100 AO

Presidente: prof.ssa Anna Maria PIOLETTI a.pioletti@univda.it cell. 335 7798151

www.aiigvda.wordpress.com