

Laboratorio per Cibo e cucina

Il ricettario di classe

Obiettivi: gestire e riformulare in maniera efficace le informazioni, sviluppare la capacità di raccontare e condividere in maniera chiara i dati.

Metodologia: da soli, in gruppo, brainstorming.

Strumenti/materiali: quaderno o strumento per registrare un audio, fogli, matite, pennarelli, raccoglitori ad anelli.

Discipline: Italiano, Storia, Arte e Immagine, Educazione Civica.

Tutti gli esseri viventi – vegetali e animali – hanno bisogno di **nutrirsi** per vivere. È per questo che il nostro corpo ci fa sentire lo stimolo della fame e della sete, precisi segnali che ci ricordano di mangiare e bere. Eppure mangiare, anche se necessario, non è solo un **bisogno primario**, ma tante altre cose... Il cibo è **piacere e divertimento**, ed è per questo che sviluppiamo i nostri gusti e preferiamo degli alimenti ad altri; il cibo è **stare insieme**, e lo scopriamo ogni volta che ci mettiamo a tavola con la nostra famiglia o in compagnia dei nostri amici; il cibo è **salute**, perché possiamo scegliere alimenti sani e buoni rispetto al cosiddetto cibo spazzatura; il cibo è anche **festa e amicizia**, perché ogni momento importante dell'anno e della nostra vita è associato a una bella mangiata. Ma soprattutto, il cibo è tradizione, è **memoria**. Ed è questo l'obiettivo del laboratorio: ogni alunna e ogni alunno raccoglierà e racconterà un **piatto della propria famiglia**, che rappresenta il suo passato, aggiungendovi un tocco speciale, con la speranza che questa scintilla possa far sbocciare un nuovo **talento**...

– Spieghiamo alla classe che ognuno avrà il compito di raccogliere una **ricetta tradizionale della propria famiglia**, un piatto tipico che di solito viene preparato dalla nonna o dal nonno, dalla mamma o dal papà, dalla zia o dallo zio, o che magari viene realizzato in **occasioni speciali**, come un compleanno o una festa. Può essere un primo o un dolce, un contorno o una merenda, e non importa che sia un piatto complesso... basta che faccia parte della storia della famiglia.

– Per essere sicuri di **non dimenticare** qualche ingrediente o un passaggio, suggerite agli alunni di scrivere la ricetta su un foglio oppure, se preferiscono, possono registrare un audio o un video della sua esecuzione, per poi trascriverla con più calma sul quaderno.

– Una volta che la ricetta è scritta su un foglio, meglio se accompagnata da qualche disegno o fotografia, ciascuno ha il compito di portarla in classe e **raccontarla** ai compagni. Magari potrà aiutarsi con qualche



A scuola di **TALENTO**

immagine da mostrare sulla LIM.

– Terminata la descrizione, è arrivato per tutti il momento di dimostrare il proprio talento in cucina provando ad apportare una **piccola variazione** alla ricetta originale. Discutiamone insieme, ricetta dopo ricetta: potremmo sostituire un ingrediente o variarne la quantità, aggiungere una spezia o togliere lo zucchero, cambiare le dosi, pensare a un modo originale di servire il piatto in tavola... Insomma, parliamone insieme finché per ogni piatto non troviamo una piccola variazione che metta tutti d'accordo o che magari che possa venire incontro ai **gusti** e alle **esigenze** dei compagni (ad esempio, se qualcuno ha qualche allergia!).

– **Inserite** le ricette di tutti gli studenti in un raccoglitore e scrivete sulla copertina che si tratta del ricettario della vostra classe: diventerà un prezioso libro della vostra biblioteca.