



## Educare secondo Natura

### Il carrubo racconta

TITOLO: **“Cuoco in fattoria”** - introduzione alla cucina tipica rurale siciliana.

FINALITA': *“Fattorie Educative Iblee”* con il percorso proposto intende avvicinare i partecipanti alla conoscenza della cucina tipica rurale siciliana: ingredienti, preparazioni ed abbinamenti, aneddoti e diverse interpretazioni.

#### OBIETTIVI:

- 1) Conoscere cultura e tradizioni gastronomiche delle popolo siciliano;
- 2) Approfondire la genesi dei più tipici piatti della cucina tradizionale popolare siciliana;
- 3) Conoscere gli alimenti, le proprietà e il loro impatto ambientale;
- 4) Verificare quanto della ns alimentazione fa capo ai principi della dieta mediterranea.

DESTINATARI: Studenti scuole primarie (3<sup>a</sup>,4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> elementare) e secondarie di primo grado. Numero massimo partecipanti: 50 studenti.

#### CONTENUTI:

- 1) Elementi si storia della cucina tipica rurale siciliana
- 2) Gli ingredienti;
- 3) I loro accoppiamenti;
- 4) Le proprietà;
- 5) Dieta mediterranea: salute ed ambiente;

#### TESTI PREPARATORI

1. Cucina siciliana (presentazione in power point - a cura di Giovanni Galesi) (visione raccomandata)
2. Educazione Alimentare e Storia della Cucina Siciliana (presentazione in power point - a cura della Regione Siciliana - Assessorato Agricoltura e Foreste) (visione consigliata)
3. **Cucina di Sicilia** (per una storia condita di leggenda) di Gaetano Basile (lettura consigliata)

## DURATA DEL PERCORSO, PROGRAMMA DI MASSIMA E COSTI:

### 1) Arrivo in azienda ore 9,00 e permanenza fino alle 12,30 (Costo Euro 8 x bambino)

Unità didattica	Tema	Tecniche
9,00 - 9,20	Accoglienza	
9,20 - 10,30	In giro per la azienda alla scoperta degli ingredienti	Esperienze guidate
11,00 - 11,15	Merenda	
11,15 - 12,15	Giochi di approfondimento sulla dieta "rurale"	Gioco di gruppo
12,15 - 12,30	Verifica di apprendimento contenuti svolti	

### 2) Arrivo in azienda ore 9,00 e permanenza fino alle 14,00 (Costo Euro 10 x bambino)

Unità didattica	Tema	Tecniche
9,00 - 9,20	Accoglienza	
9,20 - 10,30	In giro per la azienda alla scoperta degli ingredienti	Esperienze guidate
11,00 - 11,15	Merenda	
11,15 - 12,30	Giochi di approfondimento sulla dieta "rurale"	Gioco di gruppo
12,30 - 14,00	Pranzo a sacco, Valutazione apprendimento e saluti	

### 3) Arrivo in azienda ore 9,00 e permanenza fino alle 16,00 (Costo Euro 15 x bambino)

Unità didattica	Tema	Tecniche
9,00 - 9,20	Accoglienza	
9,20 - 10,30	In giro per la azienda alla scoperta degli ingredienti	Esperienze guidate
11,00 - 11,15	Merenda	
11,15 - 12,30	Giochi di approfondimento sulla dieta "rurale"	Gioco di gruppo
12,30 - 14,00	Pranzo a sacco/Pranzo concordato con Azienda	
14,00 - 15,45	Laboratorio	Laboratori
15,45 - 16,00	Verifica di apprendimento contenuti svolti	Gioco di valutazione e saluti

STAFF: L'attività in azienda verrà gestita da personale interno ed esterno formato con specifici corsi svolti dalla rete delle "Fattorie Educative Iblee".

#### NOTE ORGANIZZATIVE:

L'azienda/fattoria didattica ospitante sarà individuata, di comune accordo, tra le aziende aderenti alla rete delle "Fattorie Educative Iblee"

Abbigliamento: adatto a percorsi in luoghi di campagna

Disabilità e Intolleranze: andranno comunicate ai referenti con adeguato preavviso

#### RIFERIMENTI E RECAPITI:

Manuela Sarcià – cell 3807380339 - email [info@fattorieeducativeiblee.it](mailto:info@fattorieeducativeiblee.it)