



Societât
Filologjiche
Furlane



Società
Filologica
Friulana



Città di Tarcento

PREMIO

Chino Ermacora

Scuele e marilenghe

BANDO DI CONCORSO PER PROGETTI DIDATTICI SUL FRIULI

Istituto Comprensivo/Istituzione scolastica

Scuola/e

Scuola dell' INFANZIA PARITARIA "MONS.E. BULLIAN" ,Via Poscjasis 4 – 33021 AMPEZZO
(UD)

C.F. 00514170307 Tel. 0433/80185

Titolo progetto

CUCINANDO CON I NONNI – SAPERI E SAPORI DELLA CUCINA CARNICA

Insegnante referente (suo indirizzo e-mail e contatto telefonico)

Cristina Lombardi –

Altri docenti coinvolti

Elisa Fabiani

Eventuali collaborazioni esterne

I nonni dei bambini iscritti a scuola.

Classi coinvolte

Sezione eterogenea (dai 3 ai 5 anni)

Classi destinatarie ed eventuali destinatari al di fuori della scuola (famiglie, anziani della comunità...)

Le famiglie dei bambini, le famiglie dei nonni, l' Ente Gestore, l'Amministrazione Comunale, le associazioni presenti sul territorio.

Il libro è stato messo a disposizione della Comunità durante la sagra del paese.

Anno scolastico

2016/2017

Aree disciplinari coinvolte:

- Il sé e l'altro
- I discorsi e le parole
- La conoscenza del mondo
- Immagini, suoni e colori

Argomenti trattati

- Approfondimento di alcuni aspetti della cultura locale (soprattutto culinaria) attraverso il racconto dei nonni.
- Sperimentazione della pluralità di linguaggi presente sul territorio, cogliendo somiglianze e differenze tra la lingua di scolarizzazione (italiano) e la lingua friulana.
- Utilizzo dei propri sensi (soprattutto olfatto e gusto) per cogliere le caratteristiche percettive di ingredienti e sapori passati.
- Identificazione e nominazione in lingua friulana degli ingredienti utilizzati e degli utensili.
- Rafforzamento del legame affettivo con i propri nonni

Descrizione

Il progetto guarda alla scuola come Comunità Educativa, aperta anche alla più larga Comunità locale, la quale ha la possibilità di partecipare alla vita scolastica, rafforzando al tempo stesso la coesione sociale ed etica del paese.

In questo caso la comunità locale è rappresentata dai nonni, detentori di un patrimonio culturale che va sicuramente valorizzato nella scuola e trasmesso alle nuove generazioni.

I nonni, a scuola, non hanno solo accompagnato i nipoti nella preparazione dei piatti della tradizione friulana, come il frico e la polenta, ma hanno anche trasmesso la loro saggezza facendo riscoprire antiche ricette come la pestadicia, i colaz, la jota e tanto altro.
Alla fine di ogni incontro nipoti e nonni hanno degustato a pranzo quanto preparato assieme.

Strumenti didattici ed attività

Ogni bambino ha esteso, ai propri nonni, la richiesta a partecipare al progetto attraverso un invito preparato da loro. I nonni nella risposta, hanno confermato la partecipazione inviando la ricetta che era loro desiderio preparare.

Si è passati quindi alla stesura di un calendario (cartellone) di incontri per ognuno dei quali i bambini preparavano l'elenco del materiale necessario.

I nonni, accolti a scuola, presentavano in lingua locale la ricetta, raccontavano aneddoti del loro passato legati a quella specifica preparazione e procedevano, coinvolgendo i bambini, alla realizzazione della stessa e alla degustazione assieme.

Nei giorni seguenti si rivivevano i momenti attraverso il racconto e la visione delle fotografie.

Lingua/e utilizzata/e

☐ italiano

☐ friulano

☒ italiano/friulano

☐ italiano/friulano/_____

Per la lingua friulana: grafia ufficiale

☒ sì

☐ no

Obiettivi del progetto

- Conoscenza della cultura locale e delle usanze del territorio
- Riscoperta di tradizioni ormai in disuso, ma ancora vive nei ricordi dei nonni
- Rafforzare il legame affettivo coi propri nonni
- Identificazione in lingua friulana di oggetti e prodotti del territorio

Materiali prodotti e materiali allegati

-
- Materiale fotografico per le famiglie e per la scuola
 - Libro ricordo (ALLEGATO) nel quale vengono raccolte le ricette realizzate a scuola con i nonni e alcuni aneddoti da loro raccontati
 - Allestimento, in occasione della festa del Santo Patrono di una bancarella dedicata ai sapori di una volta, dove nonni e bambini condividevano con la Comunità locale l'esperienza condotta, offrendo assaggi e degustazioni delle ricette realizzate.
-

Ampezzo, 13 aprile 2018

