

In occasione della presentazione della collana CI PROVO GUSTO,
di Emanuela Bussolati e Federica Buglioni,
Editoriale Scienza e la Libreria dei Ragazzi propongono due appuntamenti
per insegnanti ed educatori della scuola primaria e dell'infanzia

I NUOVI STRUMENTI DIDATTICI: CIBO E NATURA A SCUOLA

• Venerdì 1 aprile, h. 17.00 - FUORI DALLA CLASSE (il bastone)

con Monica Guerra, Emanuela Bussolati, Federica Buglioni

- L'educazione naturale: dimensione privilegiata delle esperienze di crescita e apprendimento, punto di partenza per l'educazione alimentare e ambientale.
- Il cibo come elemento di contatto quotidiano con la natura e col mondo esterno.
- Buone pratiche per: scegliere l'uscita didattica, sfruttare gli spazi scolastici all'aperto, utilizzare materiali naturali in classe.
- Workshop: **Libri per fare**, proposte di attività laboratoriali da realizzare a scuola, ispirate alla collana CI PROVO GUSTO (di E. Bussolati e F. Buglioni) e a FUORI (di M. Guerra).

• Venerdì 15 aprile, h. 17.00 – EDUCAZIONE ALIMENTARE E METODO MONTESSORI (la carota)

con Annalisa Perino, Ruggero Poi, Emanuela Bussolati, Federica Buglioni

- Il cibo come alleato nella pratica didattica: dall'interdisciplinarietà all'autonomia del corpo e del pensiero.
- Il cibo, linguaggio semplice e concreto che dà voce alle emozioni e trasmette cultura.
- Le nuove **Linee Guida per l'educazione alimentare**, pubblicate dal MIUR a novembre 2015: cosa sono, come metterle in pratica e renderle efficaci.
- Workshop: **Libri per fare**, proposte di attività laboratoriali da realizzare a scuola, ispirate alla collana CI PROVO GUSTO (di E. Bussolati e F. Buglioni) e a EDUCARE NELLA RELAZIONE. BUBER, MONTESSORI, ROGERS (di A. Perino).

Dettaglio:

Lo scorso ottobre il MIUR ha pubblicato le nuove **Linee Guida per l'educazione alimentare**, che sostituiscono - nella forma, nei contenuti e nell'approccio didattico - quelle del 2011. Punti chiave del nuovo approccio sono la multidisciplinarietà e l'obbligo di inserire gli obiettivi e i contenuti elencati nel documento in tutte le discipline scolastiche. Si chiede esplicitamente "all'insegnante e al formatore d'impostare un'esperienza integrata con i programmi e gli obiettivi didattici delle diverse aree e materie," concentrandosi su cinque aree tematiche (il rapporto sensoriale con gli alimenti, la nutrizione e l'ambito scientifico, la merceologia, l'igiene e la sicurezza alimentare, l'approccio culturale al cibo).

Quello che manca, nel documento, è la **trasposizione didattica**, ovvero le indicazioni per tradurre le nuove regole in strategie concrete di pratica quotidiana. Gli insegnanti si chiedono, per esempio:

- Come integro questi temi con la didattica quotidiana?
- Come trasformo i principi elencati in momenti di apprendimento efficaci e interessanti?
- Quali attività e contenuti sono più adatti ai bambini nelle diverse fasce d'età?
- Quali materiali è preferibile che io utilizzi?

- Quali sono le regole imposte dalle normative vigenti in merito all'impiego degli alimenti come materiale didattico?
- Come devo affrontare temi delicati, con profonde implicazioni psicologiche, come quelli del sovrappeso o dei disturbi del comportamento alimentare?

Quello che a prima vista sembra un limite – la mancanza di un “manuale d’istruzioni” nelle Linee Guida - può invece diventare un’opportunità di “didattica dal basso”, cioè di didattica che prende vita dalle esperienze di chi già lavora nel campo dell’educazione alimentare, sperimentando e realizzando progetti di qualità. Negli ultimi anni, infatti, all’interno e all’esterno delle scuole si sono moltiplicate le occasioni per fare scuola intorno al cibo: orti scolastici, uscite in fattoria, laboratori di cucina, iniziative a contatto con la natura, libri di qualità, percorsi di formazione per insegnanti, nuovi approcci educativi e così via. Il limite di queste esperienze, oggi, è solo la loro frammentarietà: ognuno fa per sé e mancano le occasioni per fare rete e trasmettere ad altri insegnanti interessati le soluzioni trovate, le opportunità esistenti. Scrive Monica Guerra, ricercatrice presso il dipartimento di Scienze Umane per la Formazione dell’Università Bicocca:

“Molta buona scuola si realizza ogni giorno, in molte buone scuole del nostro paese. Tuttavia, ciò avviene per lo più in due modi: o per iniziativa e buona volontà individuali o per modelli che si propongono di sperimentare strade nuove e che restano alternativi. Alternativi in quanto eccezionali, che di per sé non è una brutta cosa, ma eccezionali significa anche rari. E rari vuol dire per pochi.”

Se è evidente che l’Educazione Alimentare debba tassativamente trovare spazio nella scuola, è vero anche che il prezioso bagaglio di sperimentazioni fatte e di materiale didattico realizzato non può rischiare di andare perduto o restare nell’ombra. Le buone pratiche meritano di essere condivise generosamente, affinché la nuova educazione alimentare nasca davvero “dal basso” ovvero dal bisogno concreto.

Da queste premesse nasce la proposta dei due incontri, nel corso dei quali presenteremo due approcci di forte interesse: **la didattica montessoriana e l’educazione naturale**.

Partecipano:

- **Emanuela Bussolati** progetta libri per bambini ed è autrice e illustratrice (oltre che architetto). Con Federica Buglioni ha ideato e realizzato la collana CI PROVO GUSTO.
- **Federica Buglioni** progetta e conduce laboratori di cucina per bambini. Ha fondato l’associazione BAMBINI IN CUCINA. Con Emanuela Bussolati ha ideato e realizzato la collana CI PROVO GUSTO.
- **Monica Guerra** è pedagoga e ricercatrice di Didattica e ricerca educativa presso il Dipartimento di Scienze Umane per la Formazione dell’Università Bicocca. È autrice di FUORI (Edizioni FrancoAngeli).
- **Annalisa Perino** è pedagoga e docente presso l’Opera Nazionale Montessori, nonché referente del progetto “Montessori incontra Alzheimer”. È autrice del libro EDUCARE NELLA RELAZIONE. BUBER, MONTESSORI, ROGERS e del blog *Montessoriacasa. Evoluzioni domestiche di una famiglia Montessori*. Scrive per *Uppa* e *Giovani Genitori*.

I libri protagonisti dell'incontro:

Il club dei cuochi segreti

E. Bussolati, F. Buglioni, Editoriale Scienza 2014

Le avventure all'aria aperta di quattro cugini che trascorrono le vacanze tra prati, boschi e ruscelli, scoprendo il cibo selvatico grazie a due nonni meravigliosi, pronti a trasmettere i loro antichi saperi. Dai 6 anni.

Storie in frigorifero

E. Bussolati, F. Buglioni, Editoriale Scienza 2015

26 storie vere, più avvincenti delle fiabe, per avventurarsi tra le esplorazioni, le culture e le grandi scoperte che ci hanno portati a nutrirci così come facciamo oggi. Dai 7 anni.

Giochiamo che ti invitavo a merenda

E. Bussolati, F. Buglioni, Editoriale Scienza 2014

Un libro per scoprire il gioco simbolico della cucina. Impariamo insieme a costruire una cucinetta giocattolo di cartone, un mercatino e perfino una gelateria. Scopriamo come usare la stoffa, la carta e la spugna per creare alimenti-giocattolo e cuciniamo per bambole e folletti inventando cibi magici con fiori, foglie e rametti. Dai 2 anni.

Chi l'ha mangiato?

E. Bussolati, F. Buglioni, Editoriale Scienza 2015

L'educazione alimentare è viaggio meraviglioso. Da dove si parte? Dal regno della natura, che nutre noi esseri umani e tutto il mondo animale.

Dai 2 anni.

Fuori. Suggestioni nell'incontro tra educazione e natura

a cura di M. Guerra, FrancoAngeli 2015

Le potenzialità educative e didattiche nel rapporto tra i bambini e la natura, con il contributo di pedagogisti, educatori, studiosi ed esperti.

Educare nella relazione. Buber, Montessori, Rogers

A. Perino, 2012

Il bambino, nel viaggio dell'autoeducazione, sceglie il proprio percorso di sviluppo in un ambiente fisico ed emotivo preparato ad accoglierlo nella sua unicità. Il bambino è posto al centro del processo educativo. Il maestro si spoglia dei panni dell'oratore e veste quelli dell'accompagnatore.