

ASSOCIAZIONE ONLUS

fili Genitori e Insegnanti degli I. C. Pertini 1 e 2 di Reggio Emilia

Emozioni sensoriali

un percorso guidato tra le eccellenze gastronomiche del territorio emiliano



INDICE

1	Premessa	Pag. 03
2	Finalità	Pag. 04
3	Obiettivi	Pag. 05
4	Organizzazione del progetto	Pag. 06
5	Concorso	Pag. 08
6	Presenza dei media	Pag. 09
7	Accesso al progetto	Pag. 09
8	Staff progettuale	Pag. 10

1 - Premessa

Il presente progetto, denominato “Emozioni Sensoriali”, è stato realizzato dall’Associazione “Cipi”.

Il tema del percorso progettuale nasce dall’idea di approfondire e sviluppare con i bambini, attraverso esperienze sensoriali ludiche, la conoscenza di alcune eccellenze del territorio emiliano.

Siamo convinti infatti che i bambini non imparino passivamente ma *costruiscano il loro sapere attraverso le esperienze e le relazioni con l’ambiente in cui vivono* e con le particolarità del territorio, come ci suggerisce anche Maria Montessori.

Il progetto sarà un’opportunità, per gli alunni delle classi quarte delle scuole primarie (individuata sia dal corpo insegnante sia dalle risultanze di altre esperienze simili in materia di *educazione sensoriale*), per conoscere e consolidare i legami con il territorio in cui vivono: attraverso la sperimentazione in prima persona di emozioni sensoriali, rafforzeranno il legame con la storia, la cultura, le attività produttive, gli aromi e i sapori emiliani.

Educare le nuove generazioni alle tradizioni attraverso questa tipologia di esperienza, contribuirà a rafforzare il senso di identità dei ragazzi e delle ragazze, alla loro maturazione intellettuale e culturale, allo sviluppo della sensibilità sensoriale.

2 - Finalità

Il fine del progetto è senza dubbio quello di far conoscere, attraverso attività ludiche ed esperienze sensoriali a piccolo e grande gruppo, alcune eccellenze del territorio emiliano, la loro storia, gli svariati processi produttivi, gli aromi e i sapori di prodotti di altissima qualità.

Attraverso l'esperienza sensoriale combinata con il gioco, si mira all'accrescimento culturale e ad avere un giusto rapporto con il cibo nonché all'implementazione delle sensazioni positive strettamente legate alla tradizione e al territorio.

L'esperienza sensoriale, combinata con il gioco, tocca inoltre temi che insegnanti e ragazzi incontrano trasversalmente nelle discipline e nelle attività scolastiche: l'alimentazione, il rapporto con il cibo, lo studio e la conoscenza del territorio. Il progetto si propone quindi in continuità con l'esperienza e il percorso di apprendimento in aula e come approfondimento di alcune discipline (italiano, storia, geografia, scienze).

Le tipologie di attività che si proporranno, oltre ad essere esperienze coinvolgenti e divertenti dal punto di vista relazionale e del gruppo classe, andrà a sostenere gli apprendimenti e ad arricchire i saperi dei ragazzi.

Ad esempio, la singolarità della memoria olfattiva investe non solo l'acquisizione di esperienze passate, ma anche i processi d'apprendimento. Gradevole o sgradevole che sia, un odore può dunque rivelarsi un supporto mnemonico tale da condizionare reazioni e prestazioni. Diversamente dalla memoria visiva che, codificando le immagini come un insieme di caratteristiche discrete quali i colori e le forme, fornisce non pochi indizi per un riconoscimento immediato, la memoria olfattiva archivia gli odori secondo un principio olistico ovvero tramite una percezione globale che obbedisce al principio del tutto o niente.

L'associazione di aggettivi o nomi ad uno stimolo tattile, visivo, olfattivo e del gusto presuppone una ricerca mentale in primis di un'immagine, un collegamento tra saperi ed esperienze pregressi e stimoli nuovi: dare un nome, trovare un termine per esprimere un'emozione sensoriale rappresenta un'opportunità importante di arricchimento lessicale e della creazione di un *dizionario dei sensi*.

Quando si deve creare un profumo -affermava qualche anno fa Sophia Grojsman, un 'naso' di origine russa- in testa c'è sempre un'immagine, la nascita di un profumo presuppone la ricerca mentale di una forma olfattiva che, prima di essere realizzata, va anzitutto immaginata. Il futuro profumo – scrive Maurice

Maurin, un 'naso' francese – *deve essere “visualizzato mentalmente”, ovvero pensato e composto nella mente e questo implica necessariamente la capacità di immaginare la fragranza che si intende ottenere.*

3 - Obbiettivi

Gli obbiettivi del progetto sono sostanzialmente:

- creare o rafforzare il legame con la storia, la cultura, le attività produttive, gli aromi, i sapori del territorio in cui vivono i ragazzi, consolidando anche gli apprendimenti pregressi;
- introdurre la conoscenza di aromi e sapori fino ad oggi sconosciuti;
- far visitare i luoghi ove si producono le eccellenze del proprio territorio e mostrare il processo produttivo delle eccellenze del nostro territorio;
- accompagnare i bambini alla scoperta dei sensi, favorendo così sia l'acquisizione di capacità percettive sia la capacità di esprimere autonomamente sensazioni ed emozioni differenti;
- arricchire il lessico sensoriale e quotidiano, sviluppando una modalità adeguata di utilizzo dei termini;
- consolidare le relazioni tra ragazzi e tra ragazzi e adulti, attraverso il confronto, lo scambio e la riflessione di gruppo.

4 - Organizzazione del progetto

Il progetto coinvolgerà gli alunni delle classi quarte della scuola primaria.

Gli incontri verranno gestiti da volontari che interverranno in classe come facilitatori delle varie attività, dopo aver condiviso i contenuti, le modalità e i materiali con i docenti. Questi ultimi si porranno invece come osservatori delle dinamiche relazionali e di apprendimento, registrando le reazioni degli alunni e documentando le attività.

L'incontro, della durata di circa 3 ore, avverrà a scuola dove il facilitatore introdurrà aspetti e concetti di analisi sensoriale specifica che verranno poi applicati ad attività di osservazione e di gioco a piccoli gruppi. Le attività termineranno con un confronto delle diverse esperienze a grande gruppo.

In un secondo momento, della durata di una mattinata, si potrà proporre una visita guidata ad una Acetaia o Caseificio (o entrambi) per osservare direttamente il processo di produzione di alcuni dei prodotti proposti nel primo incontro.

Le **attività di gioco**, per le quali la classe verrà suddivisa in piccoli gruppi, prevedono un momento assaggio e degustazione, uno di riflessione all'interno del gruppo (ogni gruppo avrà un modulo da compilare con le proprie osservazioni e percezioni, dove potranno esprimersi anche graficamente) e infine la condivisione con il facilitatore e gli altri compagni. Durante le attività, sarà cura dell'insegnante o di un volontario, appuntare su un cartellone o sulla lavagna, le considerazioni, le osservazioni e i termini individuati dai bambini.

Le attività di degustazione approfondiranno quattro aspetti specifici:

1. **Aspetti visivi** (Aceto Balsamico): Il primo gioco consiste nel trovare le differenze tra due diversi aceti: il primo campione è giovane, più liquido, leggero e chiaro; mentre il secondo campione è un aceto invecchiato da oltre 30 anni, che risulta denso e di un colore marrone scuro;



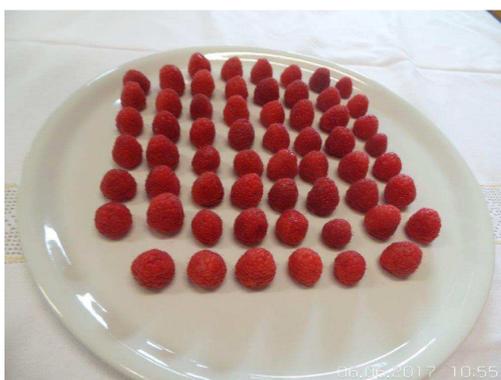
2. **Aspetti olfattivi** (Parmigiano Reggiano): il secondo gioco consiste nell'annusare attentamente un vasetto con all'interno dei cubetti di Parmigiano Reggiano invecchiato 40 mesi e scrivere su un foglio tutti i profumi e gli aromi che si riescono ad individuare;



3. **Analisi del retolfatto** (caramelle Leone): il terzo gioco consiste nel riconoscimento dei vari gusti delle caramelle naturali "Leone". Sempre divisi a gruppi, iniziando dai gusti più semplici si arriverà a sperimentare i gusti più particolari e ricercati cercando d'individuare i sapori e profumi proposti.
4. **Aspetti gustativi**: Il quarto gioco consiste nell'assaggio della *saba* (antico condimento a base di mosto cotto di uva) di cui si dovranno individuare il maggior numero di descrittori gustativi. Segue una degustazione di parmigiano reggiano di 40 mesi di cui si fornirà una mappa sensoriale all'interno della quale i ragazzi dovranno individuare il maggior numero di descrittori specifici. Si chiuderà, infine, con una degustazione di aceto balsamico lungamente invecchiato; anche in questo caso si fornirà una mappa sensoriale nella quale i ragazzi dovranno individuare il maggior numero di descrittori specifici. Durante questi giochi verranno spiegati i significati dei descrittori sconosciuti ai ragazzi.



5. **Ricreazione sensoriale:** dopo una breve pausa, sarà allestito un piccolo buffet con assaggi combinati di cibo (Parmigiano Reggiano e lamponi) e aceto balsamico stravecchio. Questo sarà un momento ricreativo di puro piacere sensoriale dove la complessità e l'aromaticità dei cibi proposti permetteranno ai ragazzi di comprendere appieno le eccellenze gastronomiche del nostro territorio.



Al termine delle prove si farà una sintesi delle esperienze e degli apprendimenti, decretando la squadra vincitrice per l'accuratezza nelle percezioni e rilasciando a tutti i ragazzi il *diploma di assaggiatore delle eccellenze emiliane*.

Il materiale, le osservazioni, le eventuali grafiche realizzati dai ragazzi, le fotografie, verranno poi rielaborate e messe a disposizione sul sito dell'associazione previa autorizzazione degli interessati.

5 – Concorso

Tutte le classi che parteciperanno al progetto potranno partecipare al concorso annuale per la creazione di un elaborato grafico, un disegno, un video, una elaborazione fotografica, un manifesto, uno spot, un'etichetta che siano rappresentativi e descrittivi di una o entrambe le eccellenze del territorio

reggiano (aceto balsamico e parmigiano reggiano). Alla fine dell'anno scolastico un'apposita commissione di esperti selezionerà il lavoro ritenuto più meritevole e consegnerà alla classe/gruppo vincitore un premio consistente in una gita scolastica a tema enogastronomico. I lavori prodotti saranno raccolti e divulgati per tramite del sito internet dell'Associazione ed eventualmente raccolti in apposita pubblicazione.

6 – Presenza media

Le attività verranno riprese da TV locali e trasmesse in spot all'interno di trasmissioni a tema o serie televisive quotidiane.

Per circa un mese, le attività del progetto verranno inserite in format televisivi regionali che verranno riproposti in tre reti differenti per diverse volte la settimana.

7 – Accesso al progetto

Per l'accesso al progetto, destinato alle classi quarte delle scuole primarie, occorrerà inviare apposta richiesta scrivendo a info@cipi-re.org. L'erogazione dello stesso verrà fatta a titolo completamente gratuito per le classi aderenti.

Nel caso le richieste superino le giornate finanziabili dall'Associazione, verrà data precedenza alle scuole primarie degli Istituti Comprensivi Pertini 1 e 2 da cui è partita la collaborazione per la realizzazione del progetto, e a seguire agli altri Istituti in ordine di prenotazione.

Attraverso la pagina Facebook dell'Associazione e tramite il sito internet verrà data comunicazione degli sviluppi e del progredire del progetto.

8 – Staff progettuale

Il progetto emozioni sensoriali è stato redatto con la collaborazione di:

- **Davide Borghi**, socio di Cipì e assaggiatore accreditato di aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia – ideatore e curatore del progetto
- **Chiara Rinaldi**, socia di Cipì ed educatrice della Cooperativa Solidarietà 90 – esperta in educazione e coautrice del progetto
- **Massimiliano Masia**, presidente Cipì – produttore familiare di aceto balsamico e appassionato di eccellenze enogastronomiche.
- **Annalisa Renzi**, socia dell'associazione *Narratori del gusto*, docente ed esperta di analisi sensoriale per bambini.
- **Gianni Brancatelli**, executive chef e sostenitore di Cipì – consulenza agroalimentare.
- **Romano Sighinolfi**, produttore video-cinematografico – riprese, montaggio e messa in onda video documentali
- **Futura Borghi**, terapeuta occupazionale - facilitatore dei processi di apprendimento.

Reggio Emilia, 12/07/2017