



ACU – Associazione Consumatori Utenti
Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale

III FORMAT

I PRODOTTI TIPICI

Il format sul mercato dei prodotti tipici è stato realizzato presso la scuola elementare di via Cesari, la s.m.s di via Montepopera ed l'Istituto Superiore Gentileschi, tutte a Milano.

Come per i due format precedenti, ad ogni ciclo scolastico è stata proposta la stessa struttura didattica, lo stesso metodo (attivo, come il brainstorming, la realizzazione di laboratori pratici, questionari), utilizzando però strumenti differenti, adeguati all'età ed alla capacità di elaborazione.

Questo format, condivide alcuni obiettivi con il format sull'agricoltura biologica. Infatti "il settore" dei prodotti tipici è stato presentato come un sistema volto a valorizzare le produzioni agricole italiane, portando a vari benefici, emersi durante lo svolgimento. Ovviamente con i più piccoli lo sviluppo dell'argomento è rimasto ad un grado di informazione molto più limitato, cercando di dare più spazio ad attività "emozionali".

In tutte le classi sono stati raggiunti gli obiettivi definiti dal progetto. Per la scuola media e quella superiore l'articolazione dei discorsi è risultata notevole. L'argomento, come per l'agricoltura biologica, ha rappresentato uno spunto per parlare di argomenti quali la sicurezza alimentare ed la necessità di valorizzare le produzioni italiane per mantenere viva l'agricoltura "nostrana".

Per il primo ciclo le argomentazioni proposte sono state molto semplificate, limitando il discorso all'origine dei prodotti portati in classe ed alla trasformazione.

Tutti i tre format sono stati conclusi con una piccola esperienza sensoriale, per far conoscere concretamente alcuni prodotti tipici.

STRUTTURA DEL FORMAT

Presentazione

Il primo incontro è iniziato con una veloce **presentazione** del progetto e del proponente (ACU). È stato fatto anche un accenno sul committente (Regione Lombardia).

Spiegare ai bambini le motivazioni più generali che hanno portato alla realizzazione del percorso è servito a motivare loro stessi e a coinvolgerli attivamente.

Infatti dopo aver detto cosa significa ACU (Associazione Consumatori e Utenti) è emersa la necessità di capire cos'è un consumatore. Grazie ad un semplice brainstorming sul concetto di consumatore siamo arrivati a dire che anche i bambini ed i ragazzi sono già dei consumatori.

A questo punto, riferendoci all'argomento del percorso, insieme è stato evidenziato "l'ambito" in cui ci saremmo mossi durante i due incontri. Parlando di prodotti alimentari tipici i ragazzi hanno subito fatto emergere che avevamo parlato di temi legati alla tradizione, alle ricette di una volta.

Attraverso alcune domande è stato saggiato il livello di conoscenza sull'argomento. Il risultato, atteso, è che le conoscenze in questo ambito sono inesistenti.

Sulla lavagna sono stati segnati gli acronimi che individuano i prodotti tipici: DOP, IGP, STP e qualcuno ha chiesto (durante la lezione fatta presso la sms di via Montepopera perché non venisse scritto anche DOC). a fianco ad ogni acronimo sono state riportate le parole rappresentate. È stato chiesto di spiegarne il significato. Inoltre è stato chiesto di spiegare cosa si intende per prodotto tipico e cosa ci aspetta da un prodotto tipico. Questo è stata la consegna per la volta successiva, visto che la maggior parte del tempo è stato dedicato allo sviluppo del concetto di sicurezza alimentare, di certificazione alimentare di processo e di prodotto e dell'importanza di mantenere viva la produzione agricola di un paese.

I prodotti tipici per valorizzare le produzioni italiane

Il secondo incontro ha avuto inizio con le relazioni da parte dei ragazzi prodotte dalla consegna. Nonostante il chiarimento sul significato degli acronimi che individuano i prodotti tipici, in pochi sono riusciti a coglierne il significato. Partendo dai prodotti portati in classe, è stata fornita una spiegazione dettagliata. È emerso il concetto di filiera, è stato rivisto il concetto di sicurezza lungo la filiera, è stata individuata l'esistenza di alcuni disciplinari di produzione e l'importanza che questi possono avere nell'orientare le scelte dei consumatori. Quindi, cogliendo l'opportunità di spiegare la differenza tra DOP e DOC, è stato approfondito il concetto di sistema normativo riconosciuto a livello nazionale e riconosciuto a livello comunitario (o addirittura mondiale, difficile ma utile!). L'incontro è terminato con una degustazione di prodotti tipici.

Variante per la scuola primaria

Per i più piccoli, vista la complessità dell'argomento, si è deciso con l'insegnante di dividere la classe in due gruppi, e farli lavorare separatamente. Quindi il format si è ridotto ad un singolo incontro per le due metà della classe (due incontri totali). Durante la prima ora è stato proposto un gioco sull'origine dei prodotti a base di carne e a base di latte e sull'ortofrutta. Al termine del gioco sono stati presentati tre prodotti tipici con cui i bambini, manipolando loro stessi i prodotti, hanno realizzato una merenda.

L'esperienza è stata interessante poiché inserita in un percorso già esistente, un corso di cucina ideato e animato dall'insegnante, volto proprio alla conoscenza delle materie prime ed alle sue trasformazioni.

Questionari

A tutte e nove le classi sono stati somministrati test di ingresso, e test finali. A tutt'oggi sono in fase di elaborazione. Presto i risultati. Sommariamente dai test di ingresso la conoscenza del settore agro-alimentare è pressoché nulla. Da qui emerge l'importanza di dedicare risorse agli studenti.