

The background is a soft, textured illustration in warm tones of orange, pink, and red. On the left side, there is a detailed sketch of a hand holding a large, leafy vegetable, possibly a beet or a similar root vegetable. The overall style is artistic and hand-drawn.

La magia dei legumi

*progetto di educazione
all'alimentazione sostenibile*

ANDRIANI **EDU**

LA SCUOLA: UNO SPAZIO PRIVILEGIATO PER EDUCARE ALLA SOSTENIBILITÀ

Adottare abitudini alimentari che favoriscano la salute, rispettino l'ambiente e il benessere di chi produce il cibo: sono queste le indicazioni condivise dalle autorità scientifiche internazionali che tracciano le linee guida per un futuro sostenibile.

La scuola è naturalmente lo spazio privilegiato delle iniziative educative rivolte ad alunni, insegnanti e famiglie per promuovere questi obiettivi.

Un compito complesso, che Andriani, azienda pugliese leader nel settore dell'agricoltura e della produzione alimentare sostenibile, intende supportare mettendo a disposizione di scuola e famiglie le sue competenze e i suoi specialisti del settore educativo, coordinati da Il Grillo Editore, impresa impegnata nel campo della progettazione culturale, dell'editoria didattica e della comunicazione.



PERCHÉ I LEGUMI?

Sani, ecologici, i legumi racchiudono in sé le potenzialità di tutti i semi: **la possibilità di generare nuova vita, la biodiversità, lo stretto legame con i cicli della natura e dell'ambiente**. In più, possiedono peculiarità uniche per le loro proprietà nutritive e la capacità di aiutarci a risparmiare risorse ambientali.

Tuttavia sono ingredienti troppo spesso trascurati e poco conosciuti.

La Fao e le altre istituzioni impegnate sul fronte dell'alimentazione sostenibile raccomandano di favorirne l'utilizzo nel menu quotidiano.

I ragazzi sono talvolta restii a consumarli. Ma la loro curiosità e la capacità di sperimentare che possiedono naturalmente, possono essere potenziate.

I legumi diventano così il punto di partenza di un percorso che li conduce ad allargare

il loro universo gustativo

attraverso la scoperta della natura,

delle sue risorse e dei legami

fra cibo, ambiente e cultura alimentare.



La magia dei legumi

È il progetto promosso da Andriani Educational **per avvicinare i giovani ai legumi e all'alimentazione sostenibile attraverso un percorso fondato sulla didattica del laboratorio**: uno spazio in cui gli studenti possano rendere propri strumenti, ambienti e conoscenze legati alla sostenibilità e ai suoi rapporti con l'agricoltura e l'alimentazione, al punto da diventare portatori di messaggi "sostenibili" presso la famiglia e gli ambienti che frequentano

Il progetto **La magia dei legumi** presenta così ai partecipanti differenti attività che prevedono una fase di coinvolgimento e spiegazione iniziale, una fase operativa in spazi di laboratorio e una successiva discussione e riflessione sui risultati ottenuti, sulle dinamiche emerse, sui dubbi e le curiosità suscitate.

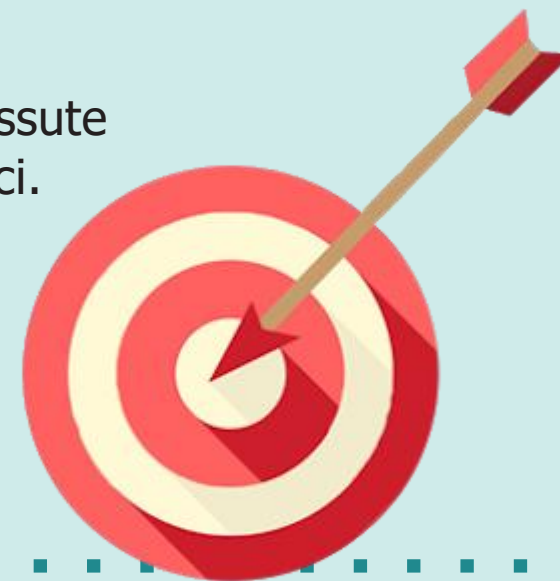
RIFERIMENTI ISTITUZIONALI ORIENTATIVI

- Agenda 2030 ONU
- Dieta mediterranea, Unesco 2013
- Linee guida per l'educazione alimentare, Miur 2015
- Piano educazione alla sostenibilità, Miur 2017
- Educazione allo sviluppo sostenibile, ASviS2018
- Linee guida per una sana alimentazione, Crea 2019
- Linee Guida per l'educazione civica, Miur 2019
- Educazione agli obiettivi di sviluppo sostenibile, Unesco 2020
- Coltivare, nutrire, preservare. Insieme, Fao 2020



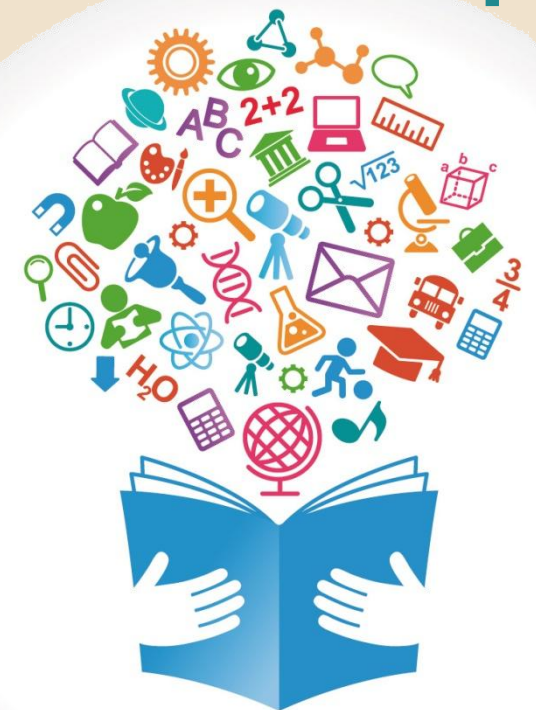
OBIETTIVI GENERALI

- **Accrescere** la consapevolezza dei rapporti fra alimentazione e salute.
- **Promuovere** la tutela delle risorse naturali e agricole del pianeta, educando al rispetto e a un "uso" consapevole delle risorse ambientali.
- **Stimolare** lo sviluppo di una coscienza ambientale.
- **Favorire** la conoscenza del sistema alimentare, attraverso la comprensione dei sistemi produttivi e di distribuzione.
- **Insegnare** a riconoscere e privilegiare i prodotti agroalimentari salutari e di qualità, ottenuti secondo disciplinari di produzione legati alla tradizione, alla cultura del territorio e al rispetto dell'ambiente, senza trascurare l'innovazione.
- **Rendere** i giovani protagonisti dei cambiamenti a favore della sostenibilità sollecitandoli a comunicare le esperienze vissute anche all'esterno del loro gruppo di lavoro, a familiari e amici.



OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

- **Sensibilizzare** i giovani in merito alla ricchezza e bio-diversità del pianeta.
 - **Educare** all'acquisizione di comportamenti consapevoli nei confronti delle risorse dell'ambiente, della cultura e della salute, quale elementi imprescindibili per il benessere.
 - **Stimolare** la conoscenza del territorio attraverso l'esperienza diretta.
 - **Potenziare** la capacità di osservazione e di sperimentazione dei fenomeni naturali.
 - **Acquisire** un metodo multidisciplinare in grado di affrontare la complessità legata al mondo alimentare.
 - **Riconoscere** criticamente la diversità nelle forme in cui si manifesta come un valore e una risorsa da proteggere (biodiversità, diversità culturale).
 - **Divenire** consapevoli che le scelte e le azioni individuali e collettive comportano conseguenze non solo sul presente ma anche sul futuro.
 - **Individuare** e sperimentare strategie per un vivere sostenibile.
 - **Conoscere** le caratteristiche di alcuni cibi.
 - **Scoprire** gli elementi di base della dieta mediterranea e come questi influenzano positivamente il benessere.
 - **Comprendere** i vantaggi dei prodotti biologici.
 - **Cooperare** e lavorare in gruppo.
 - **Narrare e comunicare** le pratiche di sostenibilità sperimentate.
- 
- A decorative graphic located at the bottom right of the slide. It features a circular arrangement of various colorful icons. These icons include a sun, a planet, a book, a magnifying glass, a clock, a person running, a water drop with 'H2O', a calculator, a gear, a plus sign, a leaf, a lightbulb, and letters like 'ABC'. The icons are scattered around a central point, creating a sense of dynamic movement and interconnectedness across different domains such as science, environment, and education.



GRUPPI DI RIFERIMENTO

STUDENTI

La prima fase sperimentale del progetto è stata rivolta alle **scuole primarie**, con particolare riferimento alle classi terze, quarte e quinte.

Il percorso ha coinvolto anche alcune prime e seconde con opportuni adattamenti. È in fase di sperimentazione e valutazione l'allargamento del progetto agli studenti delle **scuole secondarie di primo grado** e per alcuni approfondimenti a quelle di **secondo grado**.



DOCENTI

Nell'anno scolastico 2020/2021 è stato attivato un percorso di formazione dedicato agli insegnanti di tutto il territorio nazionale, delle scuole di ogni ordine e grado, in collaborazione con la **rete Dialogues** di educazione alla cittadinanza globale. Gli insegnanti sono sostenuti in itinere da tutor e animatori.

ESPERTI

Il gruppo è sostenuto da esperti esterni sui temi della sostenibilità, della biodiversità, della nutrizione e della didattica, attraverso uno sportello telematico che verrà reso disponibile a partire dal 2021.



FAMIGLIE

Le **famiglie** sono coinvolte attraverso le attività che i ragazzi completano a casa, in particolare laboratori, interviste, sondaggi, ricerca di materiale. Possono inoltre disporre di uno spazio in rete per lo scambio di ricette e esperienze.



METODOLOGIA



Ricerca-azione: prevede di analizzare l'esperienza pratica condotta durante il progetto attraverso il monitoraggio e lo **scambio fra i partecipanti del gruppo di lavoro e di adattare man mano i percorsi alle esigenze emerse**. I partecipanti diventano quindi protagonisti del processo formativo e collaborano a costruirlo, superando le criticità attraverso un percorso dinamico, che consente di migliorare costantemente la qualità didattica. Gli insegnanti, in particolare, sono autori della progettazione, della sperimentazione e del costante adattamento di modelli didattici in relazione alle diverse fasce d'età.

Il laboratorio come contesto di apprendimento: in sintonia con le linee guida per l'educazione alimentare Miur, mette in primo piano l'esperienza pratica, privilegiando un approccio psicopedagogico costruttivista, che fa emergere **le potenzialità di apprendimento tramite attività di collaborazione con gli altri, in relazione a un contesto favorevole alla sperimentazione**. Accanto alle classi e agli spazi scolastici anche le mura domestiche possono essere valorizzate per i percorsi di laboratorio. È comunque prevista la costante regia dei docenti, il coinvolgimento delle famiglie e l'elaborazione di strumenti per rendere possibile la restituzione e la condivisione delle esperienze nella comunità di apprendimento.

Interattività: il percorso è fondato sulla **partecipazione attiva** e sull'interattività di tutto il gruppo di lavoro.

TEMPI

Il progetto si articola nell'arco di uno o più anni scolastici, **adattandosi ai tempi e alle necessità di programmazione dei diversi Istituti**, che verranno affrontate di caso in caso.

Sono previsti un numero variabile di ore di formazione dedicate agli insegnanti, seguite dalle esperienze di laboratorio rivolte agli studenti. Esperti e animatori si rendono disponibili a partecipare a incontri, in rete o in presenza, secondo le circostanze, che coinvolgano direttamente gli studenti.



CONTENUTI

I contenuti del progetto seguono la traccia messa a punto per il libro "La magia dei legumi" affrontando **il tema della sostenibilità da più punti di vista**: la salute, gli ingredienti, in particolare i legumi, la pasta come ingrediente tipico del menu mediterraneo, l'agricoltura e l'orto a scuola.

I temi sono stati scelti per poter collegare l'impegno di Andriani verso una produzione sostenibile, con il tema della sostenibilità intesa nel suo senso più ampio.

IL LIBRO LA MAGIA DEI LEGUMI E LE TAPPE DELLE ATTIVITÀ

Le attività proposte, in sintonia con i temi sviluppati nel libro "La magia dei legumi", affrontano diverse aree tematiche, correlate a cibo e sostenibilità, raccolte nelle 6 tappe del testo. Queste sono da considerare una traccia, da rimodellare secondo le esigenze didattiche. **I temi possono essere sviluppati e approfonditi in modo consequenziale oppure separati uno dall'altro,** inserendoli con un approccio interdisciplinare, a integrazione dei percorsi didattici già attivati. A sostegno delle attività avviate dai docenti è possibile fruire del supporto di animatori e esperti, a distanza o in presenza, secondo le diverse situazioni.





1. PAROLA D'ORDINE: SOSTENIBILITÀ

Le buone pratiche del cittadino ecosostenibile



Il tema rappresenta una opportunità per presentare tutto il percorso e distribuire il libro "La magia dei legumi". È sviluppato nel primo capitolo, dove alcune attività aiutano a **stimolare la curiosità ea rafforzare la consapevolezza sul significato di "sostenibile"**. Offre poi una chiave diletta per tutte le altre aree affrontate.



2. BUONO... E POI?

Gusto, salute, sostenibilità



È il titolo del secondo capitolo del libro che offre esercizi ed esperienze per comprendere i **legami fra alcuni ingredienti, gusto e salute**.



3. MAGICI LEGUMI

Semi vitali e meravigliosi

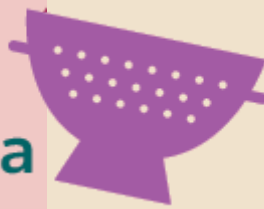


Attraverso i legumi, il terzo capitolo del testo, offre alcune **esperienze per conoscere meglio questi ingredienti** e conduce a scoprire la vitalità dei semi e i loro legami con la biodiversità.



4. MANI IN PASTA

Scopri la dieta mediterranea



Il quarto capitolo del libro guida alla scoperta della pasta, dei suoi legami con la dieta mediterranea e con l'agricoltura, e offre la possibilità **di scoprire la biodiversità dei cereali e il loro impiego in cucina**. Viene messa a fuoco anche la pasta di legumi, per incoraggiarne l'assaggio e la valorizzazione.



5. DALLA TERRA ALLA TAVOLA

L'arte di coltivare

In questa parte del libro si affronta il tema degli orti fornendo spunti operativi per realizzarli, e mettere in **atto esperienze di coltivazione, osservazione e raccolta delle piante commestibili** anche fra le mura domestiche.



6. FACCIAMO FESTA

In chiusura viene proposta una festa, che rende gli studenti protagonisti di un percorso di comunicazione delle attività svolte e **assegna loro un attestato di ambasciatori della sostenibilità, perché diffondano le pratiche di sostenibilità**.

in modo costante e coerente nella quotidianità. Qualora non sia possibile realizzarla in presenza, la festa può anche essere organizzata a distanza, collegandosi in rete e presentando il materiale realizzato attraverso immagini, testi, canzoni e altre strategie di comunicazione.



Attestato di Ambasciatore della sostenibilità

RILASCIATO A

_____ della classe ____ sezione ____
della scuola _____
in data _____

perché ha partecipato ai progetti
“Terra ti voglio bene” e **“La magia dei legumi”**,
si è dimostrato amico della terra con i suoi disegni,
i suoi pensieri, le sue coltivazioni, le sue capacità
di preparare ricette che rispettano l'ambiente e contribuirà
con il suo esempio a un futuro più sostenibile.

FIRMA ANDRIANI



FIRMA INSEGNANTI



STRUMENTI, MATERIALI, RISORSE

Kit didattico messo a disposizione da Andriani che comprende:

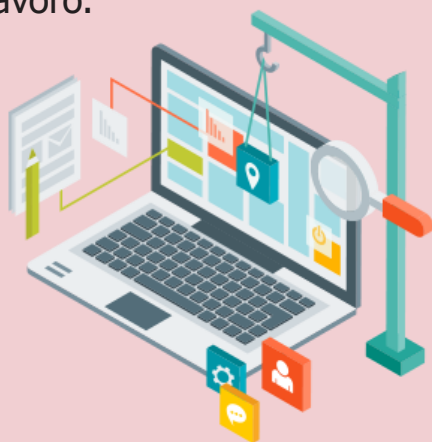
- **volume *La magia dei legumi***, filo conduttore per le differenti aree tematiche legate alla sostenibilità;
- **semplici materiali**, ad esempio libri, ingredienti, strumenti di cucina da cercare fra le mura domestiche, per rafforzare il coinvolgimento attivo e il senso di responsabilità degli studenti verso le attività svolte e promuovere lo scambio con le famiglie;
- **materiale in rete** che costituisce una risorsa molto importante per l'approfondimento, la condivisione e la diffusione del progetto, sia fra le famiglie, sia fra gli insegnanti.



RISORSE SPECIALI

SPAZIO WEB PER GLI INSEGNANTI

Un **punto di incontro virtuale con gli insegnanti**, per fornire loro spunti utili a approfondire i percorsi proposti nelle animazioni, integrandoli nelle loro attività didattiche. Lo spazio intende inoltre dare agli insegnanti la possibilità di mettere in rete i temi sviluppati con gli studenti, per condividerli con i colleghi e fornire così preziosi spunti di lavoro.



RICETTE IN RETE PER LE FAMIGLIE

Pagina per condividere in rete **ricette sostenibili per l'ambiente e la salute** ampliando i gusti dei bambini. Gli ingredienti di stagione sono in primo piano. Uno spazio è dedicato a raccogliere i contributi e le ricette delle famiglie per arricchire gli spunti con la loro preziosa esperienza.



HELP DESK

Sportello di sostegno ai docenti per approfondire le tematiche relative a:

- sviluppo attività didattiche
- biodiversità e orti
- nutrizione e ricette

Lo sportello offre l'opportunità di rivolgersi agli esperti per interviste, suggerimenti, approfondimenti. Per avere accesso è necessario definire con anticipo e precisione la richiesta e programmarla se si desidera uno scambio diretto in rete.



A TEATRO PER PARLARE DI AGRICOLTURA

Nato per arricchire con suggestioni emotive e stimoli culturali i temi del progetto, lo spettacolo fornisce agli studenti spunti di riflessione

sui temi della sostenibilità, con particolare riferimento al lavoro dei contadini, al valore dei legumi e del cibo in generale e alle risorse umane impegnate a produrlo.

La fiaba iniziale presentata nel libro La magia dei legumi diventa lo spunto e la rappresentazione della magia legata alla produzione del cibo. Viene offerto alle scuole che hanno già realizzato con efficacia alcune tappe del progetto “La magia dei legumi”, previa accurata organizzazione logistica per coinvolgere un elevato numero di studenti/classi.

La messa in scena attualmente non è compatibile con l'emergenza Covid.

MONITORAGGIO E VALUTAZIONE

Il progetto prevede un monitoraggio costante attraverso strumenti elaborati di volta in volta secondo le esigenze del gruppo di lavoro. I dati raccolti vengono sintetizzati e comunicati al gruppo di lavoro per poter sviluppare le strategie di miglioramento necessarie.

Sono previsti **focus group**, in rete, con tutti i partecipanti del gruppo di lavoro, per approfondire percorsi, metodologie e modalità operative.

Raccolta commenti. Si è attivato un "filo rosso" di comunicazione all'interno del gruppo di lavoro per la messa a fuoco delle criticità. Qualsiasi commento critico riferito al contesto da cui è nato sarà accolto positivamente.



RISULTATI ATTESI

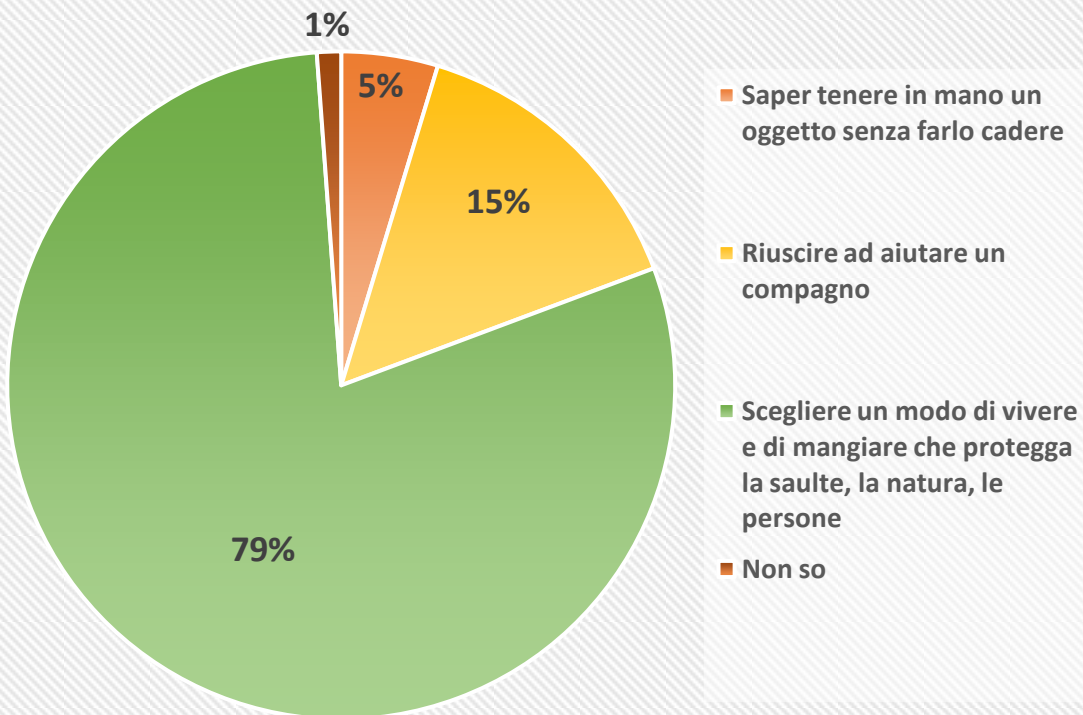
- Il progetto si propone di raccogliere in modo sistematico il materiale emerso durante il percorso (ricette, fotografie, progetti) e di condividerlo attraverso la rete.
- Sono previsti eventi per comunicare il percorso favorendo lo scambio fra studenti, insegnanti e famiglie rendendo i giovani “**Ambasciatori della sostenibilità**” presso tutti i gruppi di riferimento.
- Si intende inoltre comunicare all'esterno i dati del monitoraggio e condividere valutazioni e strategie di miglioramento.



LA SOSTENIBILITÀ PER ME È...

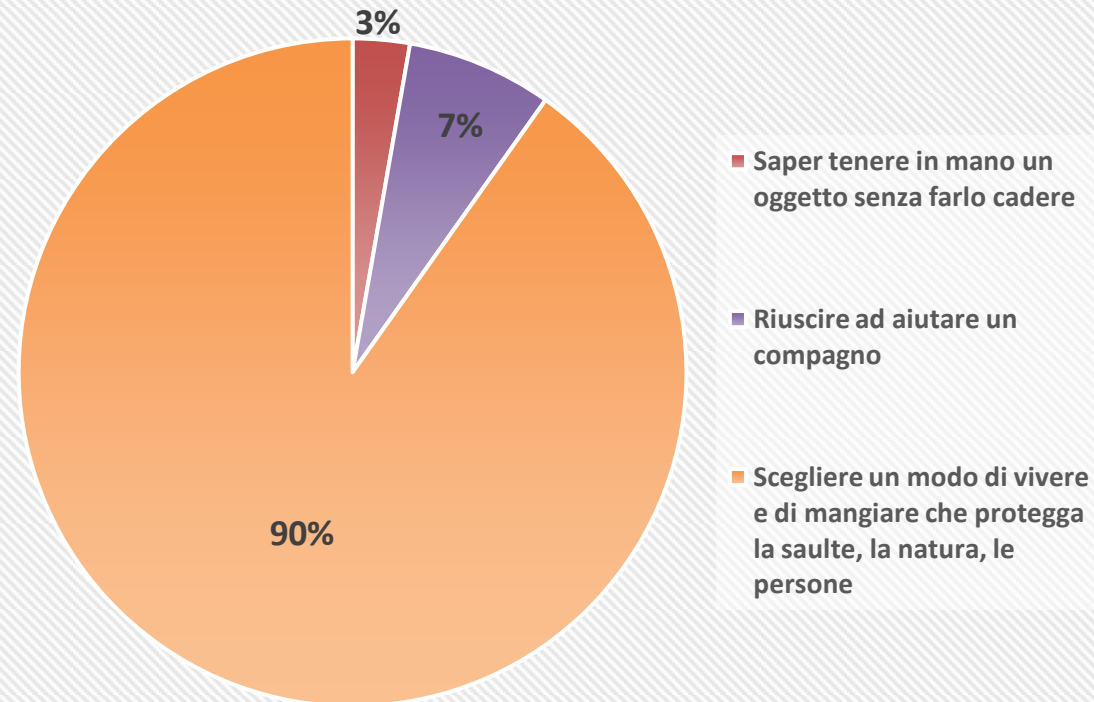
INGRESSO

La sostenibilità per me é:



USCITA

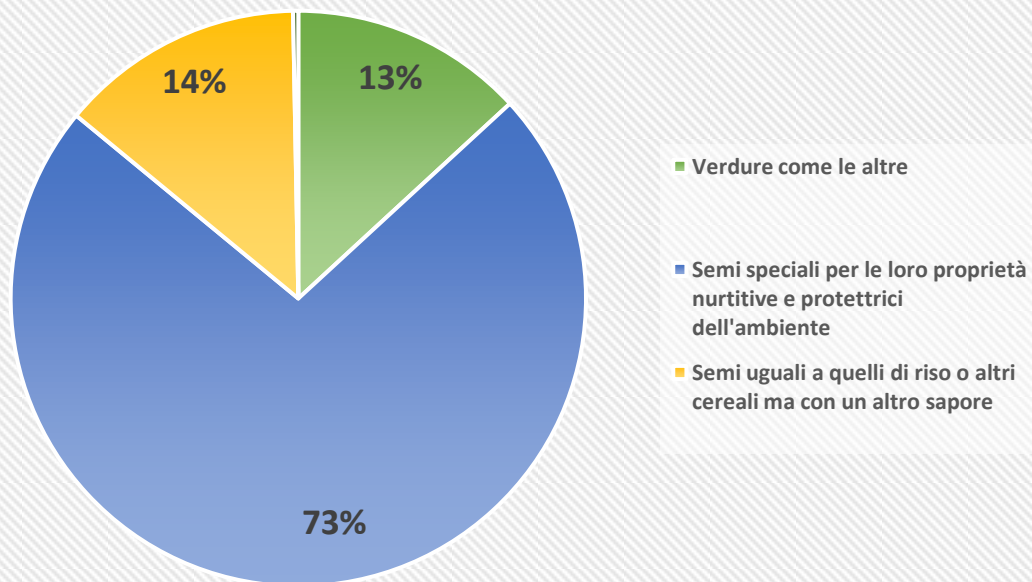
La sostenibilità per me é:



COME DEFINIRESTI I LEGUMI?

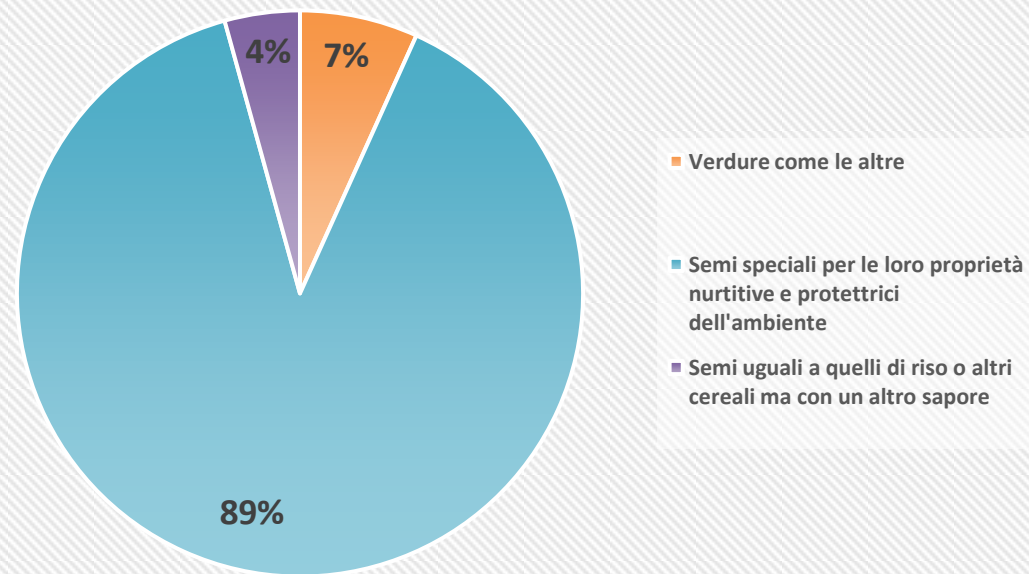
INGRESSO

Come definiresti i legumi?



USCITA

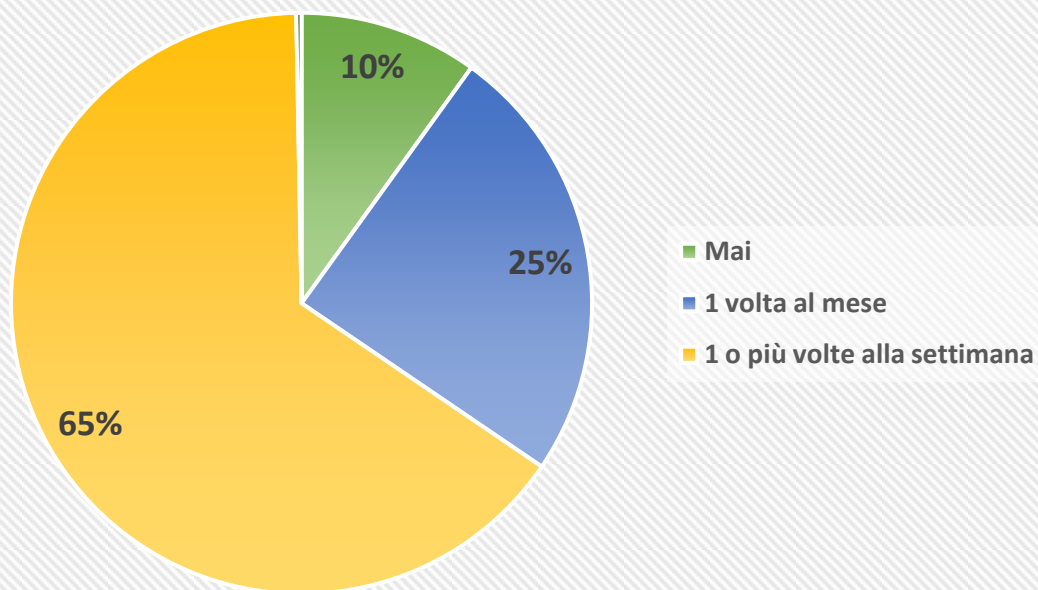
Come definiresti i legumi?



CON QUALE FREQUENZA MANGI I LEGUMI?

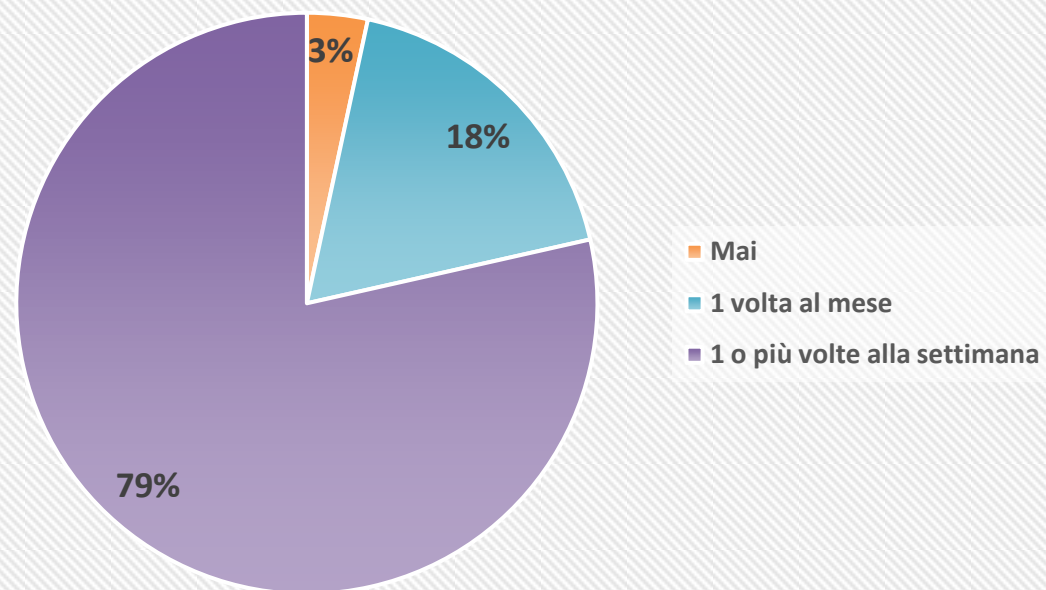
INGRESSO

Con quale frequenza mangi i legumi?



USCITA

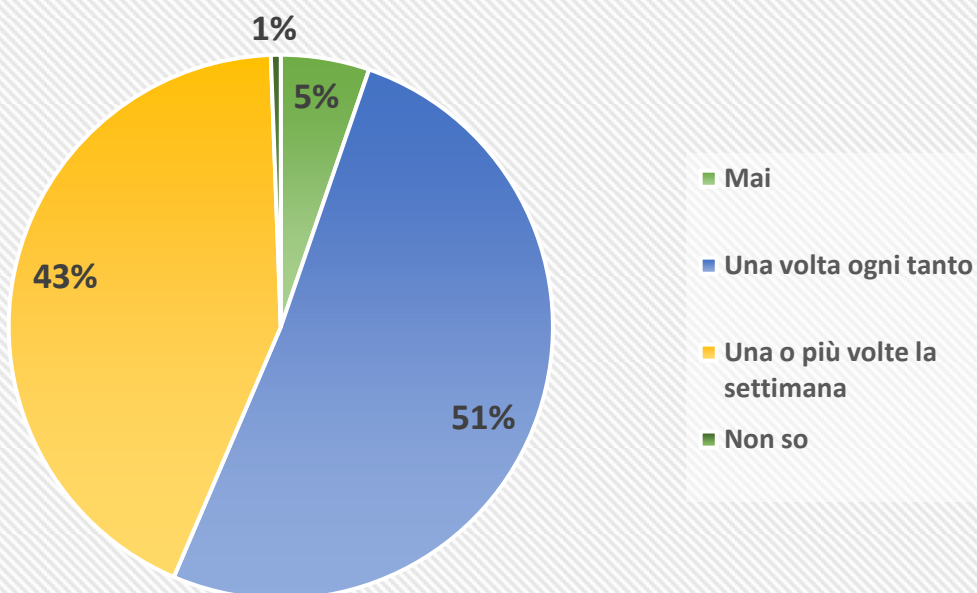
Con quale frequenza mangi i legumi?



A CASA TUA SI CUCINANO I LEGUMI?

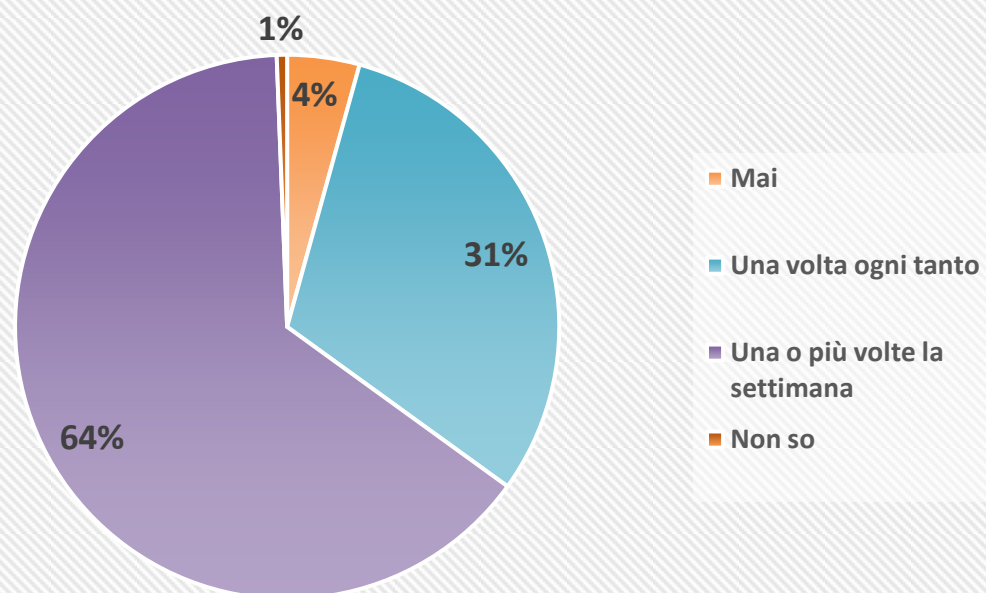
INGRESSO

A casa tua si cucinano i legumi?



USCITA

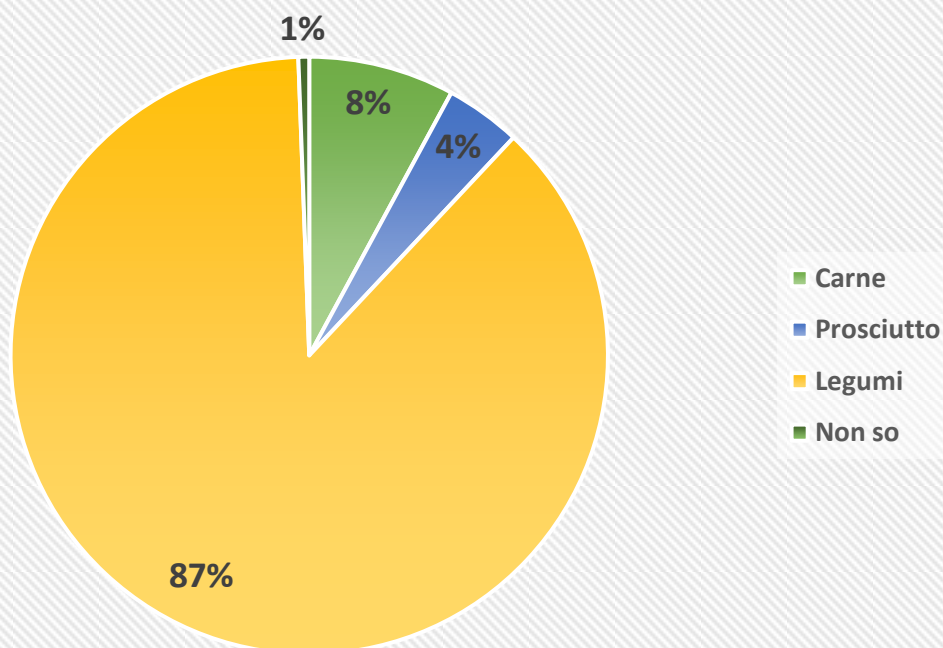
A casa tua si cucinano i legumi?



QUALE INGREDIENTE È PIÙ SOSTENIBILE PER L'AMBIENTE?

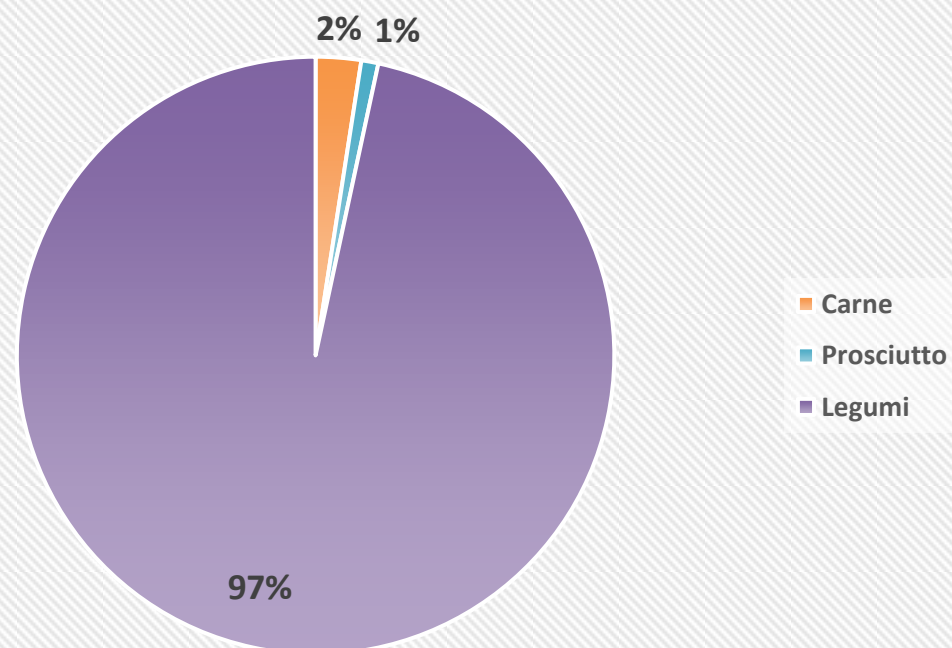
INGRESSO

Quale di questi ingredienti, a tuo avviso, è più sostenibile per la salute e per l'ambiente?



USCITA

Quale di questi ingredienti, a tuo avviso, è più sostenibile per la salute e per l'ambiente?



I NUMERI DEL PROGETTO A OGGI

600 ORE DI
LEZIONE
EROGATE

40 CLASSI

854
BAMBINI

5
LABORATORI
DIDATTICI
DIVERSI

Nelle città di Gravina in
Puglia, Bari e Turi

PAROLA
D'ORDINE
SOSTENIBILITÀ

BUONO...E POI?

MAGICI LEGUMI

DALLA TERRA
ALLA TAVOLA

MANI IN PASTA



fine

ANDRIANI **EDU**