

Fase conclusiva per il progetto Comenius che ha impegnato la Capuana

Scritto da Esmeralda Rizzo



Fase conclusiva per il progetto Comenius che ha impegnato l'Istituto Comprensivo Capuana con altri quattro partners euro per ben tre anni. Mettere a confronto i modelli di vita e le diverse peculiarità alimentari e gastronomiche di quattro diversi paesi è l'obiettivo del progetto Comenius "Dimmi cosa mangi e ti dirò da dove vieni" che ha visto coinvolte scuole di Italia, Francia, Romania e Turchia. La delegazione internazionale del progetto di educazione alimentare riunitasi in Francia nei giorni scorsi ha tracciato il bilancio del terzo anno di attività e ha fatto il punto sugli obiettivi raggiunti. Questa sessione di lavori ha seguito ai seminari svoltisi prima in Francia nell'ottobre 2006, in Turchia nella primavera del 2007, e nel 2008 prima in Italia e poi in Romania. Il gruppo di lavoro del Comprensivo Capuana scuola ideatrice, con il dirigente Antonio Arcangelo Amoroso è formato dalle insegnanti, Stefania Cincotta, Carolina Di Bartolo, Lucia Sottosanti, Giovanna Cocchiara e Alfonsina Sottosanti. Le delegazioni di tre scuole francesi guidate dai dirigenti Martine Viaut, preside di scuola materna, Henri Plande, coordinatore del progetto (scuola primaria) e Catherine Ferrandiere (Liceo); la delegazione romena guidata da Marinela Tirla preside di un istituto comprensivo e la delegazione turca guidata da Sabri Auci preside di un istituto comprensivo. Ai lavori hanno preso parte anche due ispettori europei del Comenius Daniela Racasan (Romania) e Alain Brouet (Francia). Il percorso del progetto ha avuto la durata di tre anni scolastici permettendo così un ampio confronto tra studenti di diversi paesi e attenzionando l'Europa del gusto e le sue differenti abitudini alimentari. Oltre agli scambi interculturali di varia natura dai gemellaggi ai supporti informatici e video, è stato utilizzato un sito internet con codice di accesso a cui hanno fatto riferimento le scuole per scambiare informazioni e materiale. "Il progetto Comenius - il preside Antonio Arcangelo Amoroso, preside del "Capuana" - si prefigge di favorire la cooperazione e gli scambi negli ambiti formativo, educativo e culturale. Ed ha permesso di approfondire la conoscenza delle lingue europee e di fare scoprire ai bambini le differenti abitudini di vita, oltre che le culture gastronomiche e di sviluppare oltre alla conoscenza, il piacere del gusto e le preparazioni alimentari varie ed equilibrate". Dal lavoro svolto dalle scuole sono nati due volumi in quattro lingue che contengono ciascuno cinque ricette per ogni scuola scelte tra le più caratteristiche della tradizione culinaria dei paesi partecipanti e attinenti ai temi trattati, cioè i legumi, il latte ed i suoi derivati, i cereali, il pesce, la frutta ed il miele. "Questa esperienza ha avuto un valore formativo molto importante perché i

ragazzi hanno imparato a conoscersi gli uni con gli altri rilevando le differenze ed apprezzandole – ha dichiarato Henri Plande, dirigente di una scuola primaria di Bordeaux - questo lavoro serve inoltre a capire che bisogna nutrirsi correttamente”. Le prime due annualità del progetto sono state svolte dagli alunni delle quinte sezioni A e B del plesso Trinità del Capuana ha visto al centro dei vari laboratori un’approfondito studio sui legumi, poi il latte ed i suoi derivati, mentre quest’ultimo anno è stato svolto dagli alunni delle prime classi che hanno trattato i cereali. “ Le scuole hanno lavorato con entusiasmo - dichiara Giovanna Cocchiara, docente del team Comenius – ed hanno effettuato tutte le attività programmate, ovvero allo scambio di foto, video, poesie, disegni, ricette di cucina e materiali vari. Quest’anno abbiamo lavorato sui cereali così oltre ai laboratori che sono stati attivati i bambini hanno potuto visitare un’ azienda dove si produce il pane”. La gastronomia è il punto di partenza di ogni forma di cultura Non ci sono momenti migliori per parlare che quelli in cui ci si riunisce per mangiare. Questo progetto che mette gli studenti dei quattro paesi virtualmente seduti intorno ad unica tavola non vuole creare un percorso globalizzato ma vuole bensì mettere insieme il meglio di ogni cultura dando valore alle differenze.