



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR

Profumi e sapori della nostra terra



Diario di bordo



A.S. 2018 - 2019

ESPERTO:

*prof.ssa Maria Angela
De Francesco*

TUTOR:

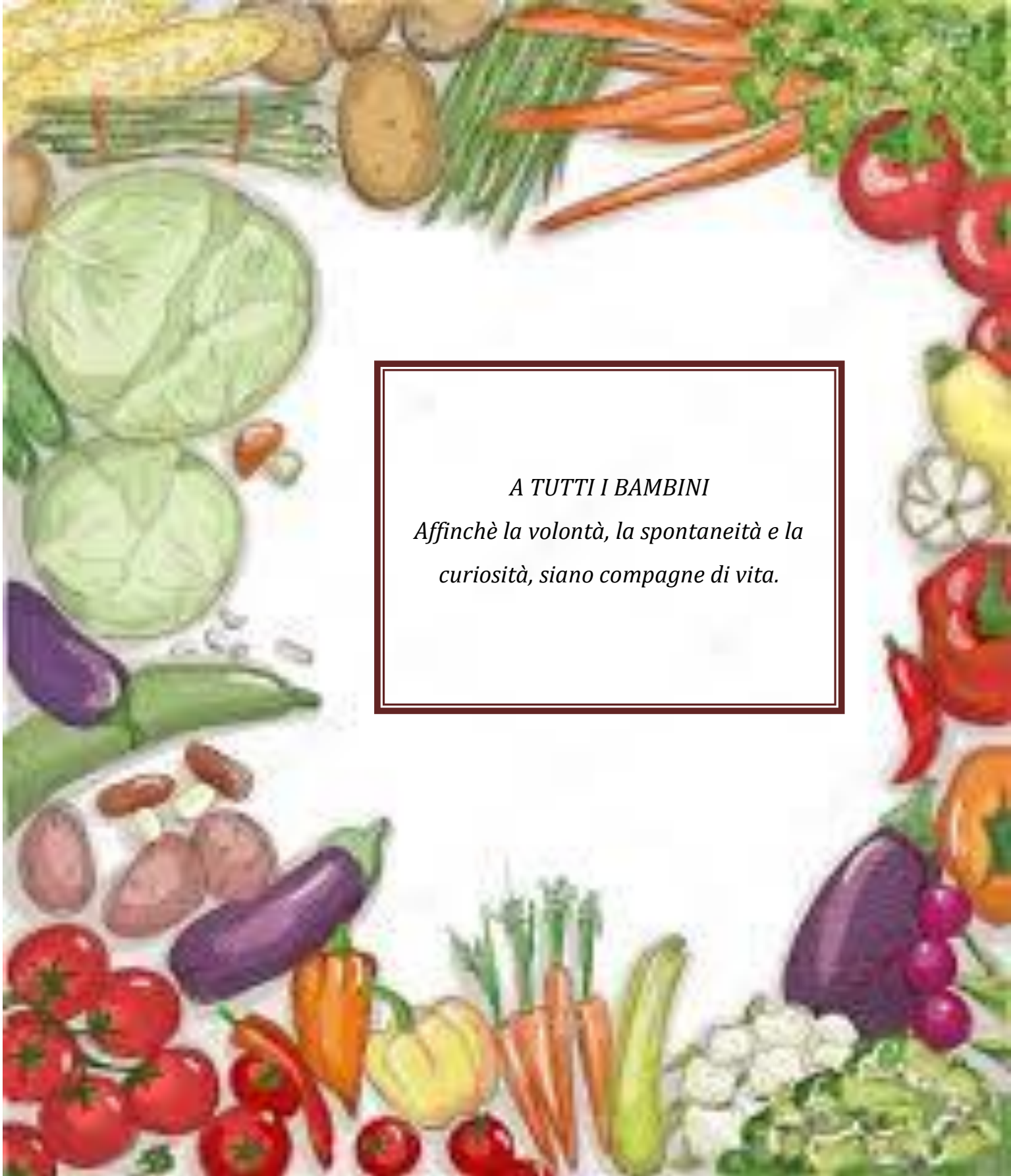
ins. Barbara Valente

ALUNNI classi V

SCUOLA PRIMARIA

ISTITUTO COMPRESIVO STATALE
"MARCO ARIO CLYMENO"





A TUTTI I BAMBINI
Affinchè la volontà, la spontaneità e la
curiosità, siano compagne di vita.

3340 del 23/03/2017 - FSE - Competenze di cittadinanza globale
"Cittadini del mondo...crescono"

Modulo: Profumi e sapori della nostra Terra

PREMESSA

Con frequenza sempre maggiore verificiamo che le giovani generazioni
- cresciute spesso in un tessuto sociale che ha perso i contatti con la sana cultura agricola,
- abituate ad una distribuzione che dimentica il concetto di stagionalità e territorialità per diffondere una globalità che può essere ricchezza, ma anche dispersione,
- condizionate da un mercato che prima invita ad essere consumatori inconsapevoli di prodotti industriali di dubbio valore poi favorisce il disturbo alimentare fornendo modelli fisici impossibili da imitare, necessitano di un'educazione alimentare che li aiuti a districarsi con conoscenza tra le innumerevoli proposte, li guidi verso un consumo consapevole rispettoso della salute ed al contempo maturi in essi il piacere del cibo e della sua preparazione.

FINALITA'

- Conoscere gli alimenti
- Educare al gusto
- Promuovere una corretta alimentazione
- Imparare ad apprezzare merende alternative
- Conoscere le tradizioni del nostro territorio

OBIETTIVI

- Individuare i cibi adatti per colazioni adeguate.
- Abituarsi all'uso di miele, marmellata, pane, latticini... per la prima colazione.
- Conoscere i frutti e la loro stagionalità
- Apprezzare le verdure.
- Saper scegliere i cibi attraverso la conoscenza delle etichette.

METODOLOGIA

- Attiva di osservazione, esplorazione e scoperta di ricerca e studio

- Pratica di esperienza diretta con 'le mani in pasta'
- Metacognitiva di rielaborazione di quanto appreso

ATTIVITA'

- Indagine sulle abitudini alimentari
- Esperienze laboratoriali di cucina
- Visita ad una pizzeria del paese
- Visita in pescheria
- Visita al mercato ortofrutticolo
- Visita ad orti e frutteti della campagna circostante
- Creazione di ricette
- Elaborazione di piatti creativi, fantasiosi e invitanti con frutta, verdura ed altri ingredienti

VERIFICA

La verifica delle attività portate avanti nel modulo sarà effettuata in itinere con l'osservazione diretta per valutare le abitudini alimentari acquisite e la maggiore attenzione posta nei comportamenti corretti.

Verranno effettuate indagini a confronto sul prima e dopo.

E' possibile predisporre un questionario preventivo e finale per i genitori per valutare la ricaduta delle attività.

Salve a tutti sono una signorina e aiuto con tanti finanziamenti, tutti gli studenti.

Ogni istituto mi dà un nome diverso, ma il mio scopo è sempre lo stesso dare a tutte le scuole le stesse opportunità.

Vi presento con questo diario di bordo

il Modulo: *Profumi e sapori della nostra Terra* inerente al Pon "Cittadini del mondo...crescono", realizzato dagli alunni delle classi quinte della scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo "Marco Arrio Clymeno" che hanno partecipato.

BENVENUTI A
TORTORA

Con voi sarò...
FRUTTELLINA



1° giorno venerdì 22 Marzo 2019 dalle ore 14,00 alle ore 17,00

Accoglienza. Presentazione del progetto. Questionario sulle abitudini alimentari. Scheda sui cibi preferiti. Power Point sull'importanza di nutrirsi in modo sano, sulla digestione e sull'apparato digerente.



CODICE IDENTIFICATIVO PROGETTO: 10.2.5A - FSEPON-CL-2018-343



Modulo: Profumi e sapori della nostra Terra

QUESTIONARIO ALUNNI



- 1) Al mattino fai colazione? Si No
- 2) Cosa mangi o bevi? Latte/cereali
 Latte/biscotti
 Succo/spremuta
 Merendina
 Solo latte
- 3) A scuola fai merenda? Si No
- 4) Cosa mangi? Panino Frutta Snack
 Pizzetta Dolci
- 5) Cosa mangi a pranzo? Solo il primo Solo il secondo
 Primo e secondo Pasto completo
- 6) Nel pomeriggio fai merenda? Si No
- 7) Cosa mangi? Panino Frutta Snack
 Pizzetta Dolci



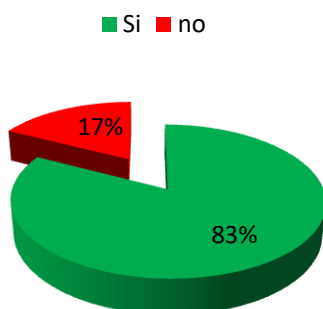
- 8) Cosa mangi a cena? Panino Solo primo Solo secondo
 Pasto completo Spuntino veloce

- 9) Quante volte alla settimana mangi la carne? Meno di 2 volte
3-4 volte Mai
- 10) Quante volte alla settimana mangi il pesce? Meno di 2 volte
3-4 volte Mai
- 11) Quante volte alla settimana mangi la frutta? Meno di 2 volte Mai
3-4 volte Tutti i giorni
- 12) Quante volte alla settimana mangi la verdura? Mai Meno di 2 volte
3-4 volte
- 13) Durante i pasti cosa bevi? Acqua Bibite gassate
- 14) Durante la settimana pratichi qualche sport? Mai 1-2 volte
3-4 volte
- 15) Leggi le etichette degli alimenti? Si No Qualche volta

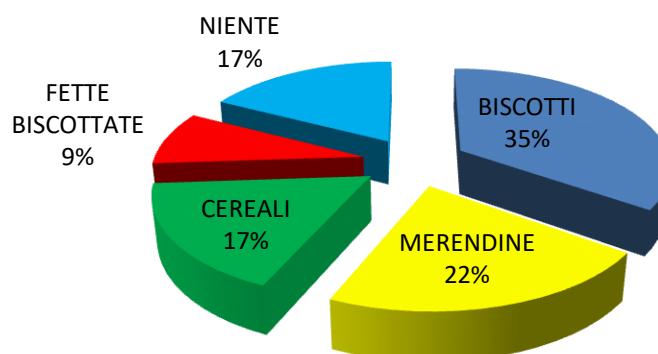
INDAGINE SULLE ABITUDINI ALIMENTARI

QUESTIONARIO IN INGRESSO

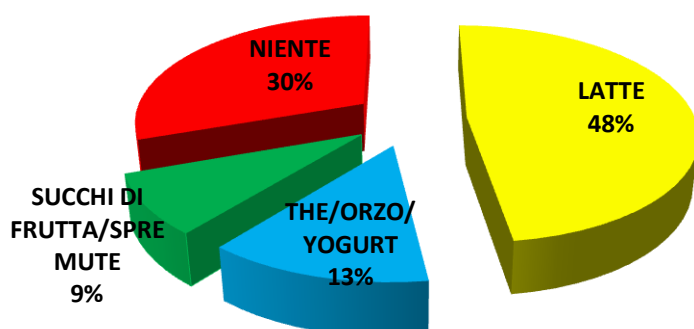
FAI COLAZIONE LA MATTINA?

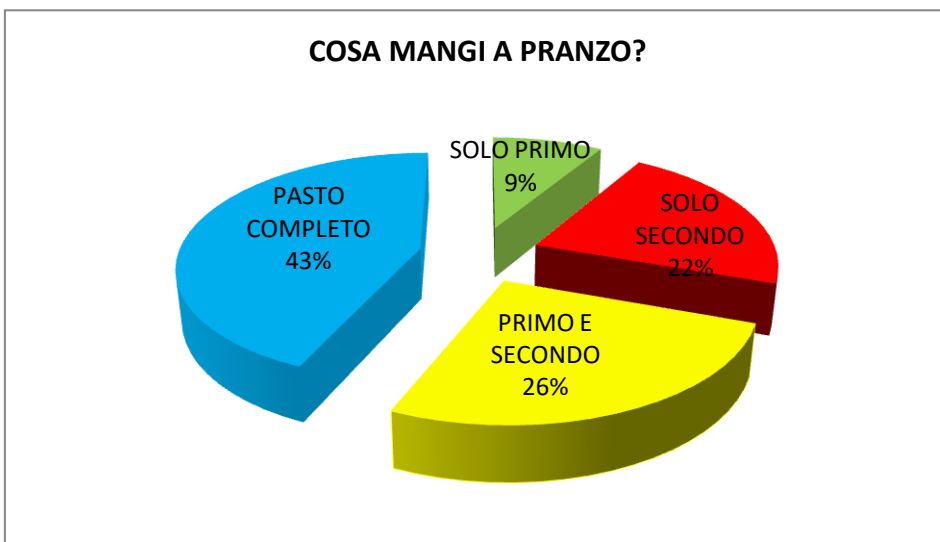
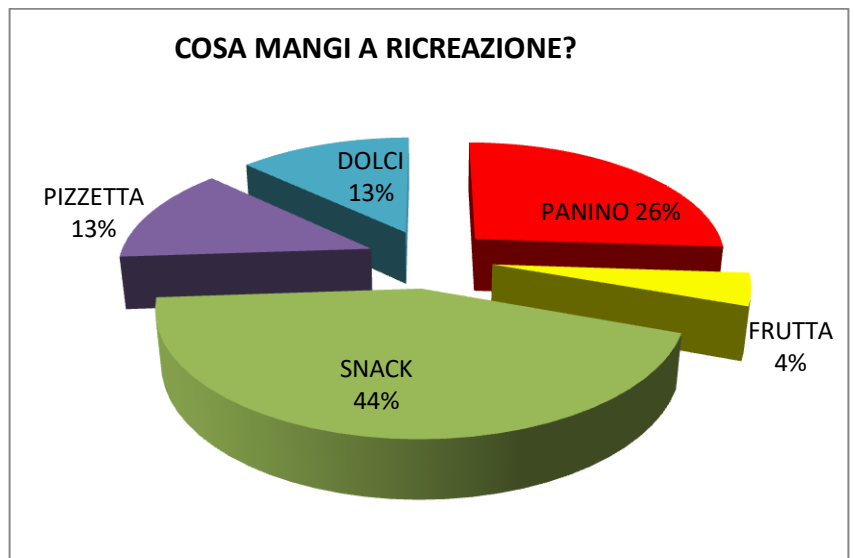
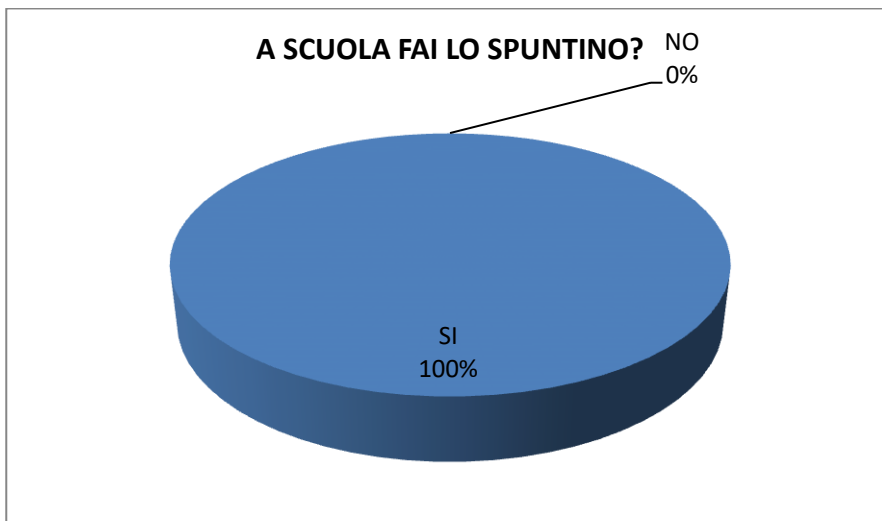


COSA MANGI A COLAZIONE?

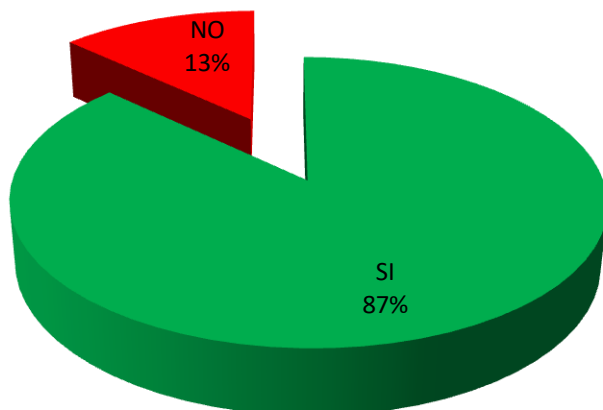


COSA BEVI A COLAZIONE?

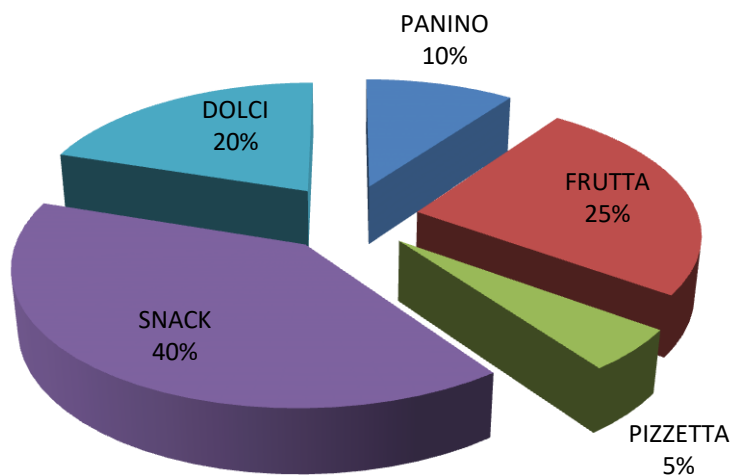




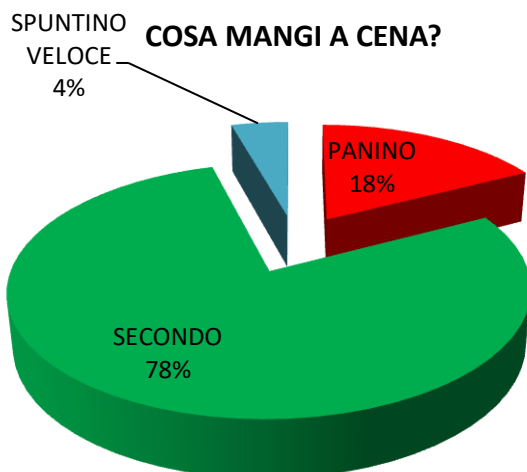
NEL POMERIGGIO FAI MERENDA?

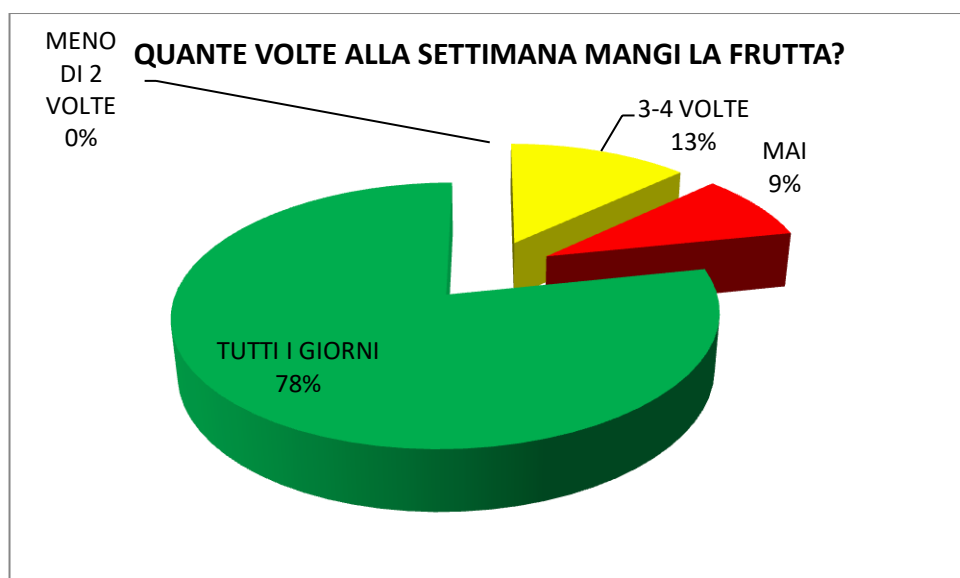
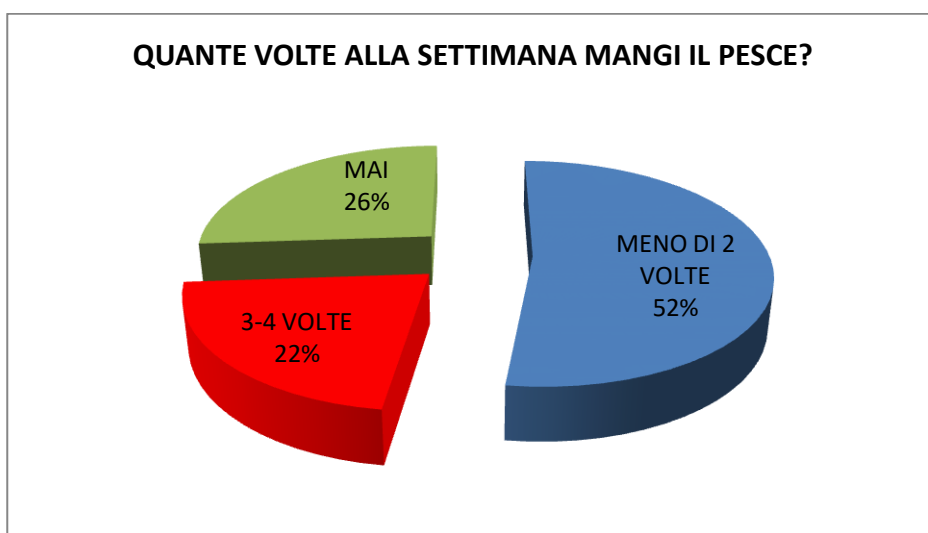
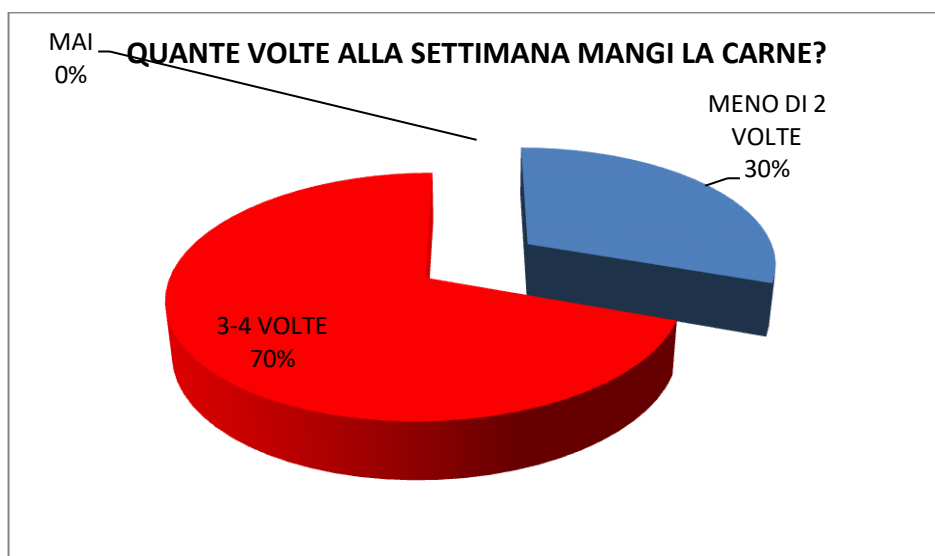


COSA MANGI A MERENDA?

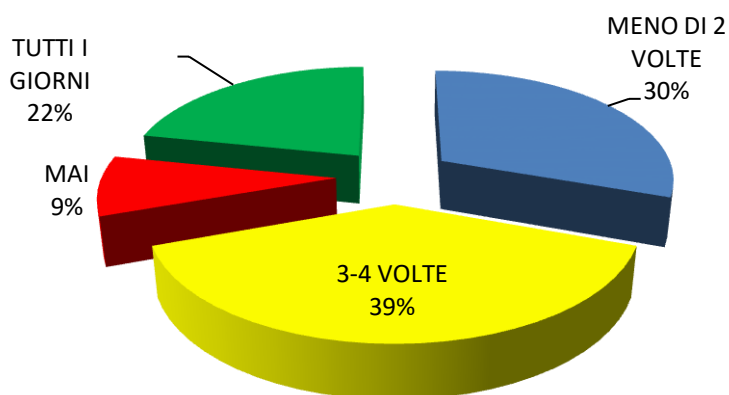


COSA MANGI A CENA?

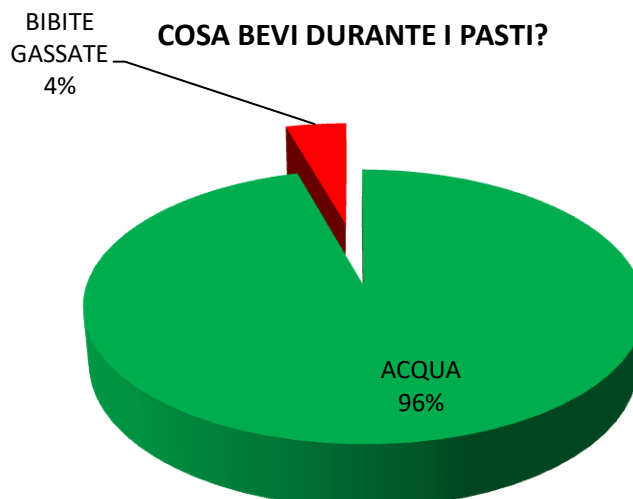




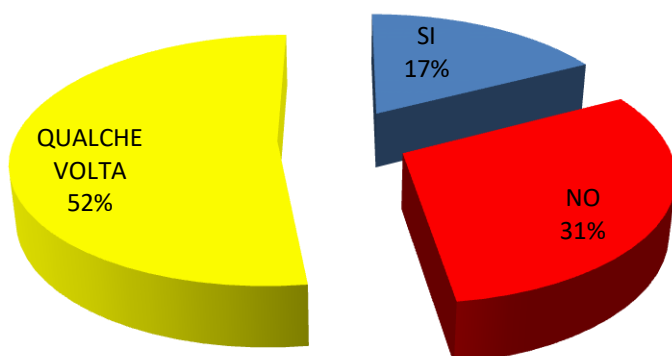
QUANTE VOLTE ALLA SETTIMANA MANGI LA VERDURA?



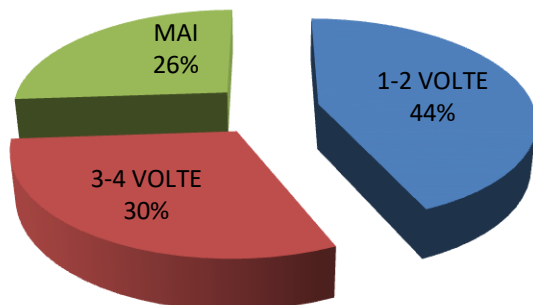
COSA BEVI DURANTE I PASTI?



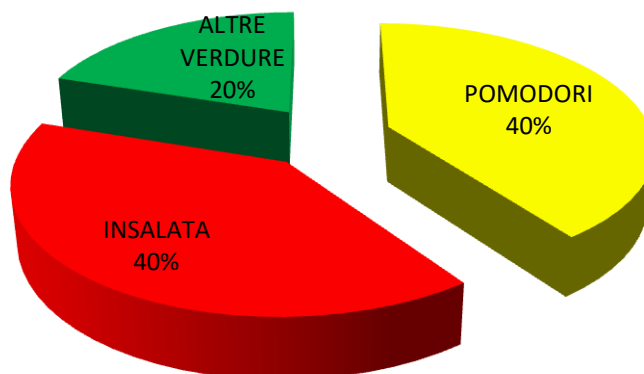
LEGGI LE ETICHETTE?



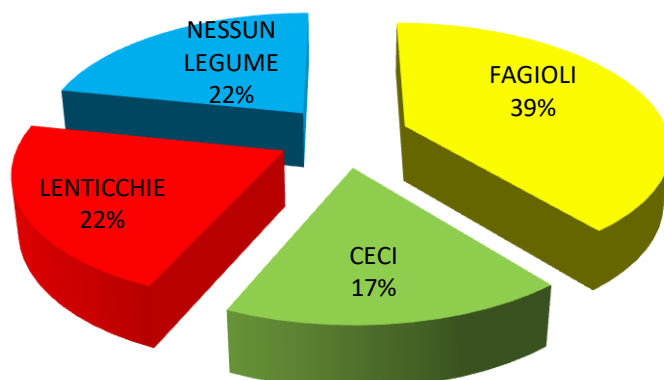
DURANTE LA SETTIMANA PRATICHI ATTIVITÀ FISICA?



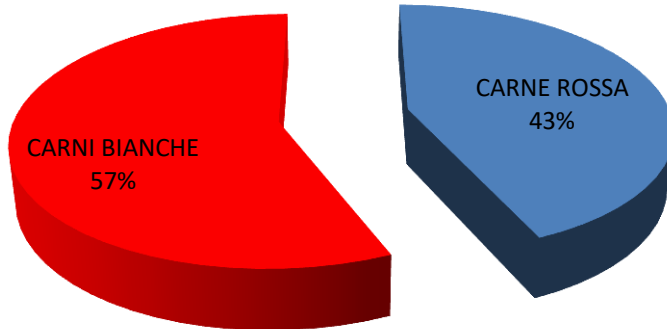
QUALE VERDURA MANGI PIÙ SPESSO?



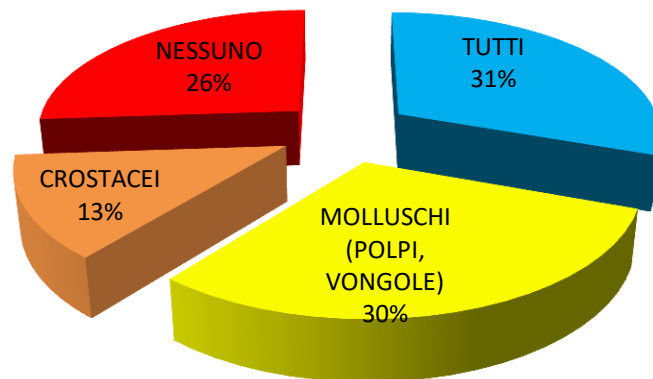
QUALI LEGUMI MANGI PIÙ SPESSO?



QUALE CARNE MANGI PIÙ SPESSO?



QUALE PESCE MANGI PIÙ SPESSO?



La nutrizione





Ci siamo...

MANGIARE è importante per crescere bene e mantenersi in buona salute.

ATTENZIONE però: c'è modo e modo di mangiare ... **abbuffarsi** di dolci, patatine, caramelle, dimenticando **alimenti importanti** come la **VERDURA**, la **FRUTTA**, il **FORMAGGIO** fa più male che bene.

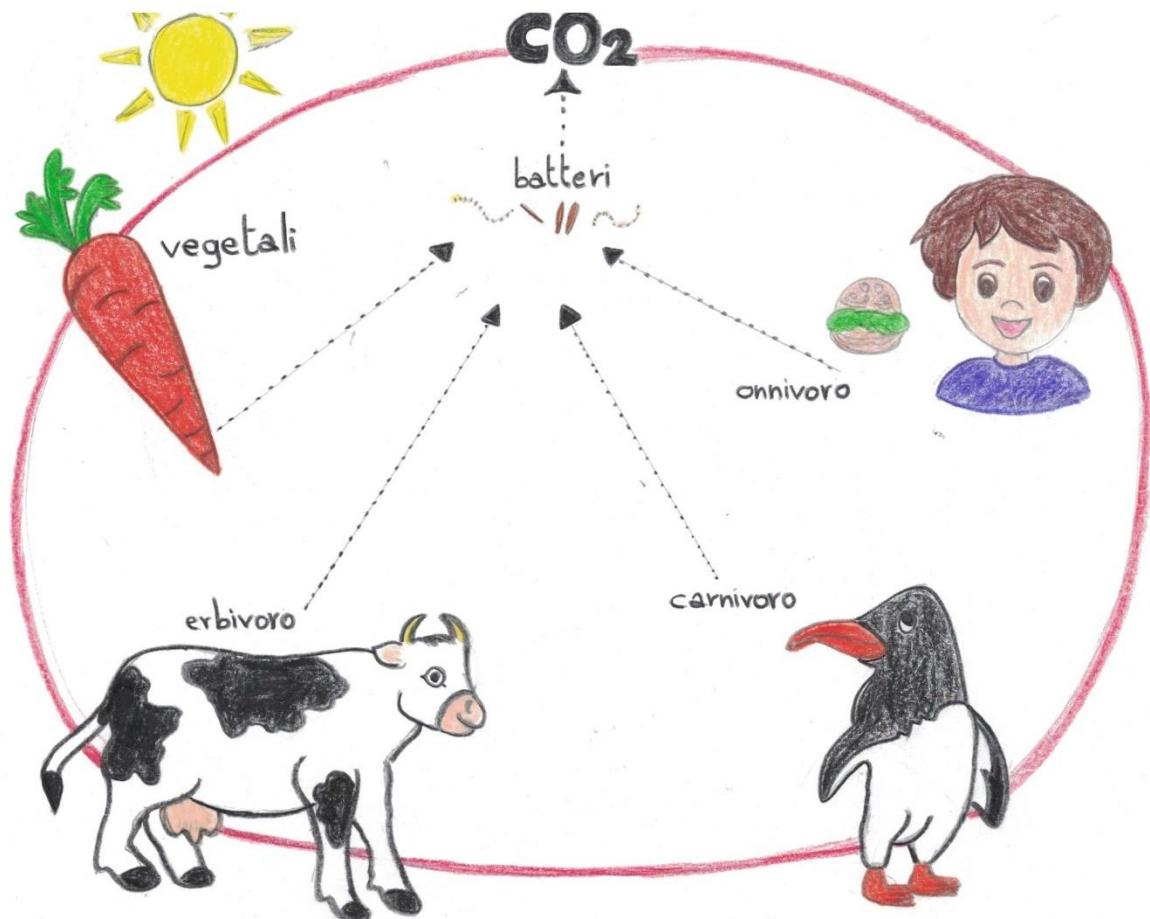
Il nostro corpo ha bisogno di cibi sani, capaci di fornirci tutta l'**ENERGIA** e le sostanze che gli servono ogni giorno, con equilibrio e senza esagerare.

Fin da piccoli dobbiamo abituarci ad un'alimentazione equilibrata, per evitare malattie come l'**OBESITÀ**, il **DIABETE**, la **CARIE DENTARIA**, l'**AVITAMINOSI** ... dovute a cattive abitudini alimentari.

Perciò ... **ATTENZIONE!!** <<Meglio mangiare per vivere, che vivere per mangiare>>



L' UOMO è ONNIVORO, cioè si nutre sia di vegetali che di animali, ma tutto dipende dalla **CATENA ALIMENTARE**



IL VIAGGIO DEL CIBO

Se cambiamo la “p” con la “c”, si hanno due prodotti diversi che sono collegati fra loro ... eppure, se non si mangiasse la “pappa”, non si farebbe la “c...a”.

Il CIBO fa un lungo viaggio nel nostro corpo, durante il quale si trasforma per darci l'ENERGIA di cui abbiamo bisogno e tutto il materiale che ci serve per costruire nuovi muscoli, nuove ossa, nuova pelle: insomma, tutto quello che occorre per CRESCERE E DIVENTARE GRANDI.

Dentro l'intestino, il cibo che il nostro corpo non riesce ad usare si trasforma in "cacca" o, per essere più eleganti, in "feci" e viene eliminato.



LA DIGESTIONE

La DIGESTIONE è una funzione molto importante, perché trasforma gli alimenti (il cibo) in particelle piccolissime che si sciolgono e possono passare nel sangue per essere trasportate a tutte le parti del corpo. Questa funzione è svolta da un apparato che si chiama:
APPARATO DIGERENTE.

Quando mettiamo in bocca il cibo, i DENTI lo MASTICANO e con l'aiuto della LINGUA e del PALATO lo IMPASTANO con la SALIVA, TRASFORMANDOLO in BOLO.

Il BOLO viene SPINTO dalla lingua nell'ESOFAGO (un tubo lungo 25 centimetri) che lo porta nello STOMACO (un organo a forma di sacco), dove il cibo viene MOSSO, RIMESCOLATO, IMPASTATO con

i SUCCHI GASTRICI, prodotti dalle pareti dello stomaco, che lo SPEZZANO in parti sempre più piccole, TRASFORMANDOLO in CHIMO. Il CHIMO arriva all'INTESTINO dove riceve altri SUCCHI DIGESTIVI prodotti dal PANCREAS e dal FEGATO.

Nell'intestino il cibo si trasforma in SOSTANZE UTILI ALL'ORGANISMO: sali minerali, zuccheri, grassi, ...), PASSA nel

SANGUE e finalmente può ESSERE PORTATO A NUTRIRE E A RIGENERARE TUTTE LE PARTI DEL CORPO. Ciò che rimane nell'intestino viene spinto verso il basso ed ESPULSO in forma solida: le FECEI.

I cibi vanno ingeriti con calma, badando alla QUALITÀ e alla QUANTITÀ.

I momenti dei pasti devono essere i più rilassanti della giornata, altrimenti avremo molti problemi digestivi.

2° giorno venerdì 29 marzo 2019 dalle ore 14,00 alle 17,00

Lavoro nell'orto: messa a dimora di piantine d'insalata.
I principi nutritivi.
I gruppi alimentari.
La piramide alimentare.



La piramide alimentare





3° giorno venerdì 5 aprile 2019 dalle ore 14,00 alle 17,00

Cartelloni sui gruppi alimentari.
Crucipuzzle sugli alimenti.



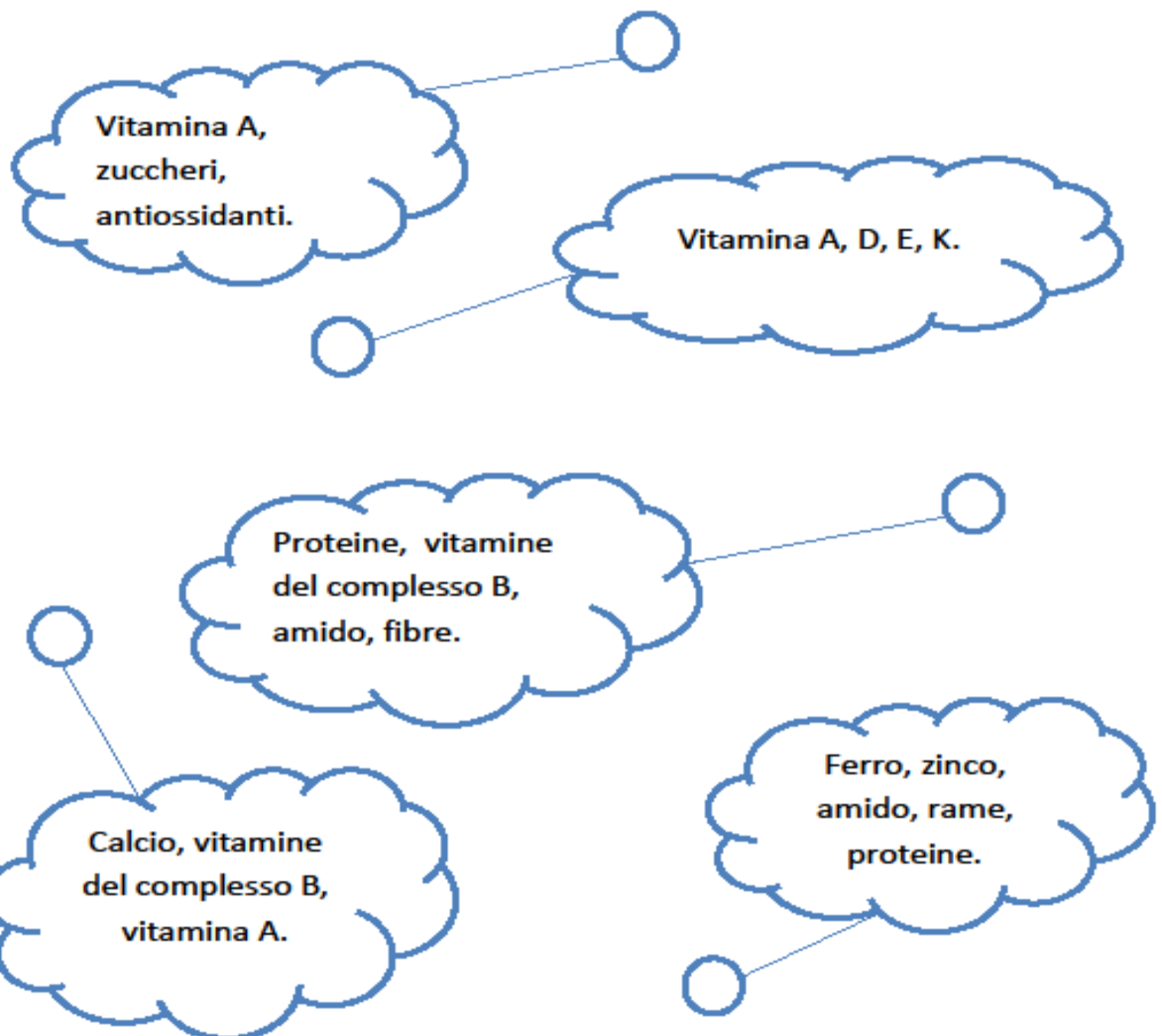
I nostri cartelloni



DENTRO I GRUPPI ALIMENTARI

Scrivi in ogni cerchio delle nuvolette il numero corrispondente al gruppo alimentare.

1. Frutta, verdure, ortaggi
2. Cereali e derivati
3. Grassi e oli vegetali
4. Pesce, carne, uova e legumi
5. Latte e derivati



LA CATENA

La catena è una sequenza di parole in cui ogni parola comincia con l'ultima parte o con l'ultima sillaba della parola precedente.

MORA RAPE PERA

M	O	R	A
R	A	P	E
P	E	R	A

Divertiti a trovare altre parole...inseriscile nelle tabelle

IL TAUTOGRAMMA

Il tautogramma è un componimento in cui tutte le parole o versi cominciano con la stessa lettera.

Le mele si mangiano mature

La lattuga è leggera

La carne cuoce con calma

Continua tu...

PAROLE...IN GIOCO

Individua la frase separa le parole con una linea, riscrivila.

L A F R U T T A E'									
									R
									I
									C
									C
									A
									D
									I
									V
E N I M A T I									
S									
O									
S									
T									
A									
N									
Z									
E									
P R O T E T T I V E E F I B R E									

4° giorno giovedì 11 aprile 2019 dalle ore 14,00 alle 17,00

Gruppi alimentari.

Il miele: produzione e valore nutrizionale.

Giochi linguistici con frutta e verdura.



5° giorno venerdì 26 aprile 2019 dalle ore 14,00 alle 17,00

Messa a dimora di piantine di basilico e prezzemolo.
Laboratorio sensoriale.



6° giorno venerdì 3 maggio 2019 dalle ore 14,00 alle 17,00

Visita guidata in pescheria e all'ortofrutta.

PESCHERIA BRUNO



PESCHERIA BRUNO

Tipo di prodotto GAMBERI
BIANCHI

Allevato
 Non Allevato
 Attrezzi da Pesca STRASCICO

MARE DI CATTURA

Tirreno
 Ionio
 Adriatico
 Altro

€ al Kg. 16,00

Freschi
 Congelati
 Zona FAO n° 037.1

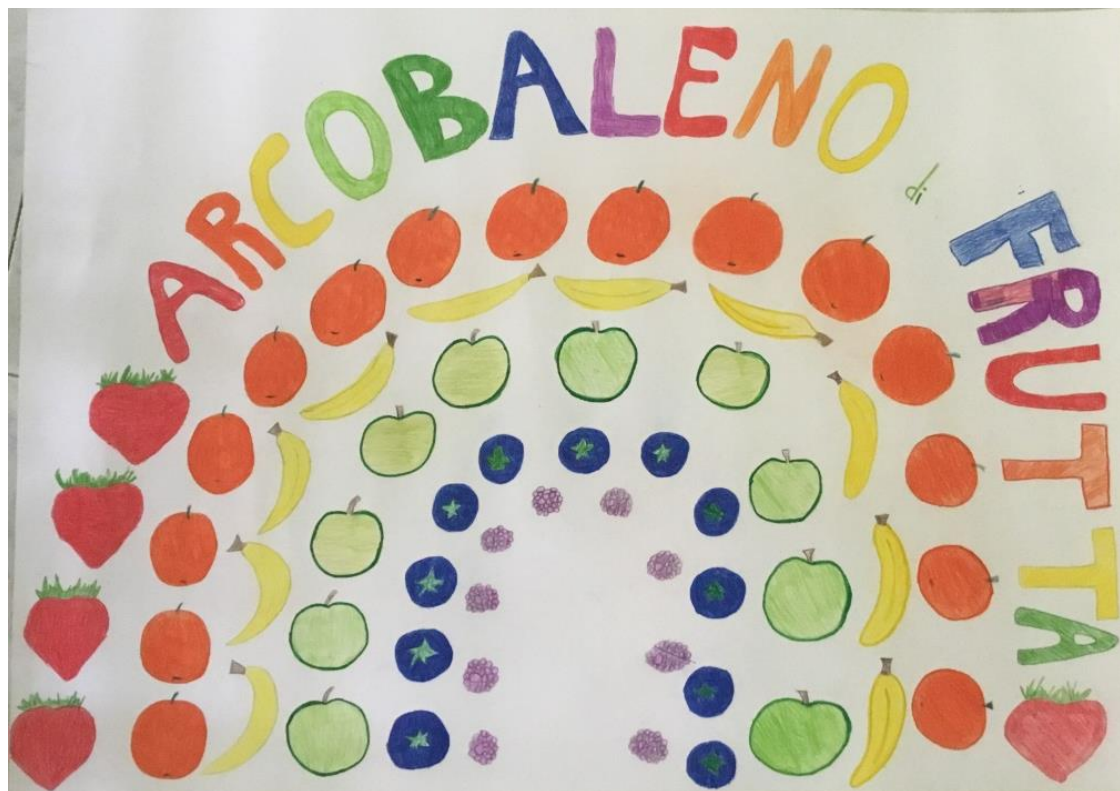


INGROSSO ORTOFRUTTICOLO GUERRERA



7° giorno venerdì 3 maggio 2019 dalle ore 14,00 alle 17,00

La stagionalità di frutta e verdura.
 I colori della salute.
 Frutta party.





Frutta party



8° giorno venerdì 17 maggio 2019 dalle ore 14,00 alle 17,00

Le ricette della tradizione tortonese.
Attività manipolative "mani in pasta".

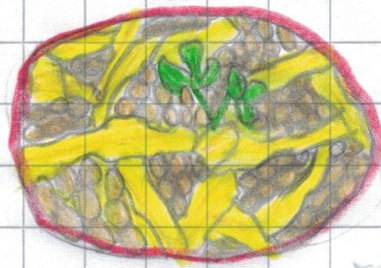
Le nostre ricette



LAGANI E CICIARI

- 300 gr. di farina di grano duro
- 100 gr. di farina 00
- acqua circa 200 ml
- un cucchiaio di olio
- sale un pizzico per legare i ceci
- 400 gr di ceci secchi
- 2 cucchiaini di semi di finocchio
- 2 foglie di alloro
- 2 spicchi d'aglio
- qualche grano di pepe nero
- un ramo di rosmarino
- mezzo cucchiaino di bicarbonato di sodio per facilitare la cottura

- per l'intingolo 100 gr di panetta
- un pezzetto di peperoncino essiccato
- dis erò



ALESSANDRA ARGIRO

Potete e peperoni

Ingredienti:

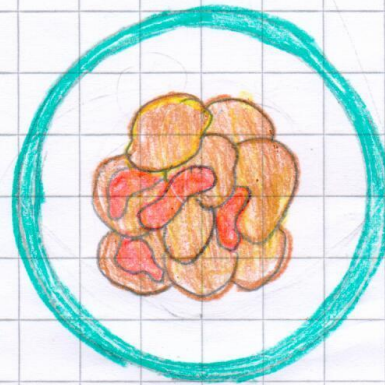
200 gr di patate lessate a fette;

1 cucchiaio di peperoni in polvere;

125 ml di acqua;

1 spicchio di aglio;

olio d'oliva.



Preparazione:

Fate rosolare l'aglio nell'olio d'oliva, e quando sarà rosolato aggiungete la polvere di peperoni e l'acqua e fate andare il tutto a fuoco medio per circa 5 minuti, avendo cura di girare di tanto in tanto; aggiungete tutte le patate precedentemente lessate e tagliate a rotella e fatele cuocere per altri 3 minuti circa a fuoco medio.

Quando saranno pronte servitele ben calde.

Maceri Alessandra

Zucate

INGREDIENTI:

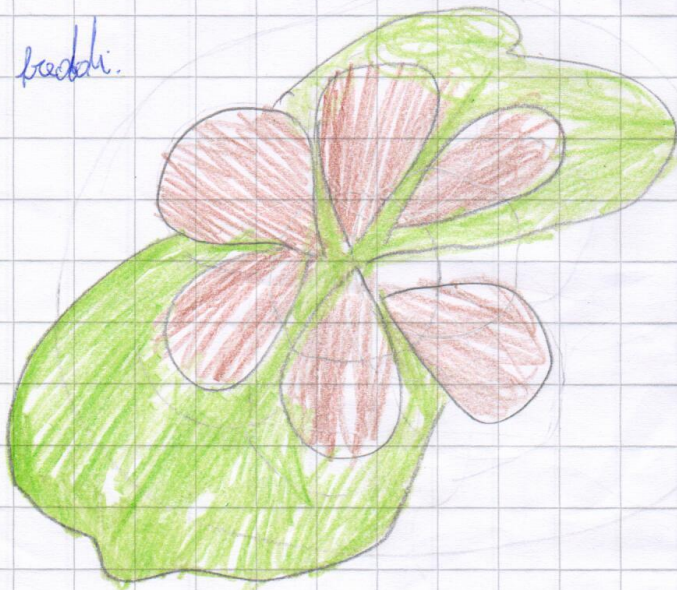
fichi secchi; noci, mandorle, scorze

d'arancio o cedro.

Preparazione

I fichi bianchi si fanno seccare al sole, si spezzano in due, si imbeveriscono di noci e mandorle e un pezzettino di scorza d'arancio o di cedro e si riuniscono a gruppi di quattro disponendoli a due a due in croce.

Si cospargono di zucchero, si passano al forno a calore moderato per una decina di minuti, quindi si spolverano ancora di zucchero e si servono freddi.



DOVE EZZO!!!

La pomisa

Ingredienti:

200 gr. di peperoni

500 gr. di melanzane

100 gr. di pomodori

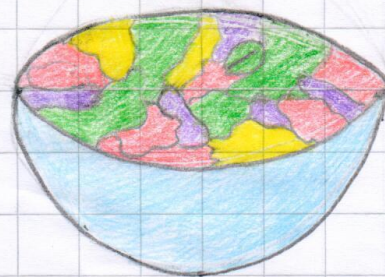
1 spicchio d'aglio

sale q. b.

olio d'oliva extravergine q. b.

basilico q. b.

origano q. b.



Procedimento: far rosolare in una padella l'aglio schiacciato e l'olio, poi unire i pomodori tagliati e cuocere per cinque minuti, aggiungere i peperoni tagliati a listarelle e privi di semi, le melanzane tagliate a pezzetti e rosolate a parte e mettere il sale in giusta misura.

Coprire e cuocere a fuoco lento.

In ultimo a cottura quasi terminata aggiungere le foglie di basilico e l'origano.

Edisa Adduci

PASTA E FAGIOLI VERDI

Ingredienti:

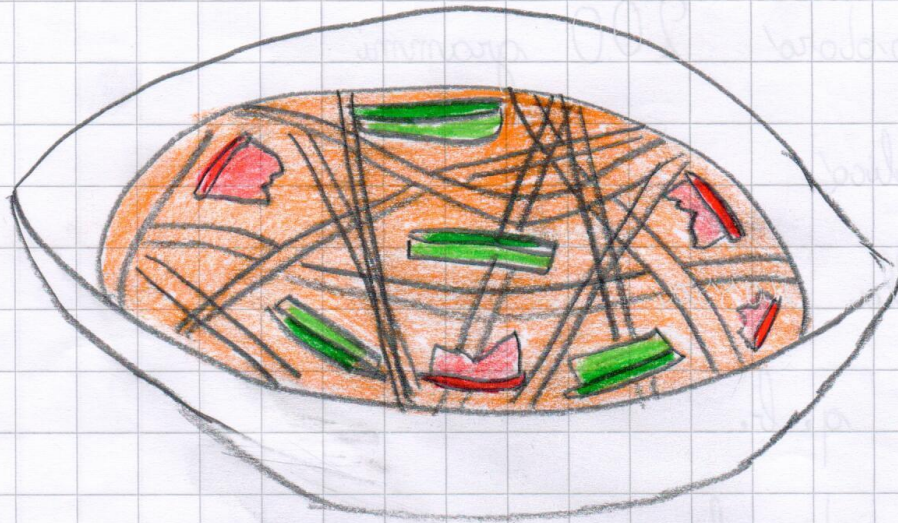
- Spaghetti 80 grammi a persona
- Fagioli teneri 160 grammi
- Pomodoro 200 grammi
- Basilico
- Cipolla rossa
- Sale q. b.
- Olio di oliva

Preparazione

Preparate un classico sugo di pomodoro, mettendo a soffriggere la cipolla rossa con del basilico. In un'altra pentola, mettete a bollire dell'acqua per la pasta con sale grosso; la lessatura dei fagiolini sarà diversa in base al

tipo di pasta adoperata;
bollire i fagiolini 3 minuti prima.

Infine aggiungere il sugo di pomodoro
(Giovanni De Paola)



Nova con polvere di peperone rosso dolce

Ingredienti:

Zafarana dolce rossa

2 uova

acqua quanto basta

sali

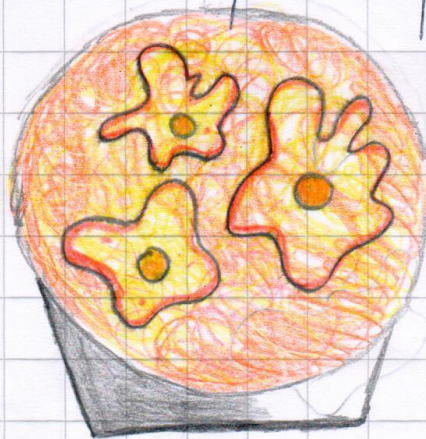
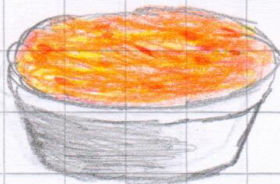
dis

agis

Preparazione:

Prendere una padella mettere un po' di dis e sffiggere uno specchio di agis, togliere l'agis e aggiungere un bicchiere di acqua e dopo dieci minuti aggiungere la zafarana dolce rossa quanto basta e mescolare con un cucchiaio di legno. Aggiungere le uova prima che il composto si addensì.

Poi prendere un piatto fondo e il piatto è pronto.



Amaranda Laino

FUSILLI CON IL SUGO DI CAPRA

Ingredienti:

400gr di fusilli, 1kg di carne e l di salsa di pomodoro, 2 cipolle rosse, basilico, vino bianco, olio, aglio, origano e sale.

Preparazione fusilli:

Si impasta la farina con acqua e, se si vuole, si aggiungono 2 uova, poi si togliono strisciole di pasta che si allungano con un ferro sottile e lasciano asciugare.

Preparazione sugo:

Togliere la carne, metterla in una pentola, con aglio e cipolla, farla soffriggere, bagnare con il vino

bianco aggiungere il sugo di pomodoro

cuocere per 40 minuti

Umberto Sippo



I RAVIOLI

• Ingredienti per fare la pasta

Acqua 300 millilitri, farina 500 grammi, sale.

• Ingredienti per il ripieno

Ricotta 200 grammi, 1 uovo, prezzemolo, un uccellino di parmigiano.

• Preparazione per la pasta

Mettere la ricotta, l'uovo, il prezzemolo, il sale, il pepe e il parmigiano dentro una ciotola e amalgamare il tutto.

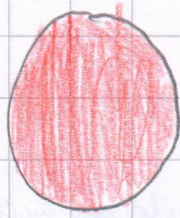
• Preparazione dei ravioli

Stendere la pasta, formare dei dischetti, al centro mettere il ripieno, coprire con un altro dischetto, chiudere i bordi con le punte della forchetta.

Proseguire fino alla fine dell'impasto. Cuocere in acqua.

Abbondante, dolore e condire a piacere

(Ludovico Simangi)



SCIARATIELLI ALLA CIPOLLA

X 4 PERSONE

Ingredienti:

scialatielli 400 gr.

cipolla di Tropea 4

ricotta fresca di pecora 200 gr.

un po' di foglie di basilico

formaggio di pecora 30 gr.

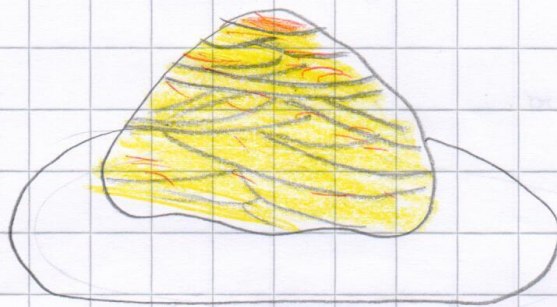
sale e olio evo.

Procedura:

Tagliare sottilmente la cipolla e farla soffriggere dolcemente con l'olio; quando sarà appassita aggiungere un poco d'acqua, salare e continuare la cottura fino a quando non sarà divenuta una crema. Far bollire l'acqua nella pasta, salare e versare la pasta. Intanto in una ciotola, schiacciare con una forchetta la

ricotta e stemperarla con qualche
cucchiaiatata di acqua calda di cottura
della pasta. Mescolare accuratamente
la crema di cipolle con quella di
ricotta, versare il tutto in una vasetta.
Quando la cottura degli sciolatielli
sarà ultimata, scolareli e versarli
nella padella mantecare per qualche
minuto

Vanessa Di Fosso



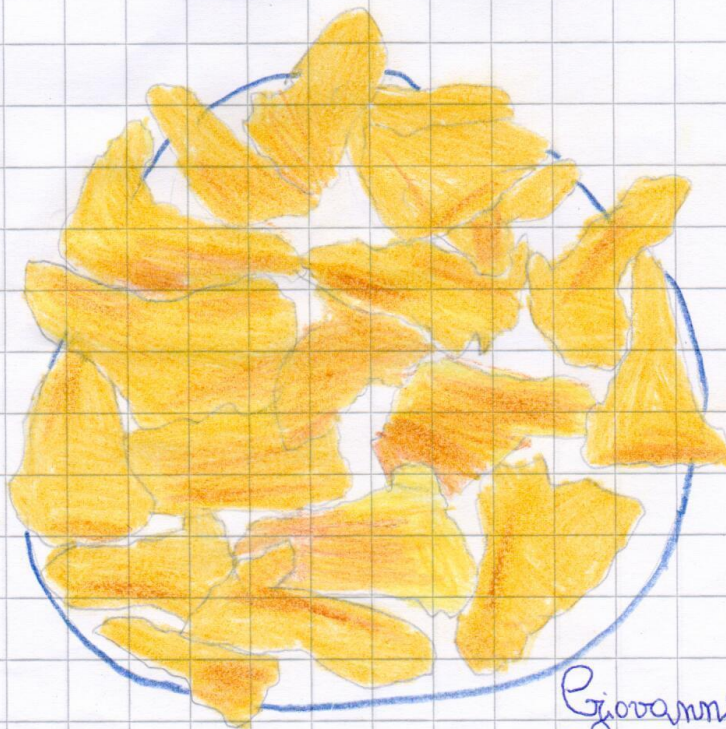
in questa versione salata che dolce, per realizzarla:
basta sostituire il sale con lo zucchero.

Mayra Tortorella

LE CRESPELLE (I RISPEDDI)

Ingredienti: farina "0" 600 grammi, acqua 300 decilitri,
sale 10 grammi, lievito madre 150 grammi.

Preparazione: mettere in una ciotola la farina,
acqua, sale, lievito e impastare; lasciare riposare
l'impasto per tre ore. Modellare l'impasto in
varie forme e friggere in olio d'oliva, infine aggiun-
gere il miele.



Giovanni
Giordano

LA PONCIA

INGREDIENTI:

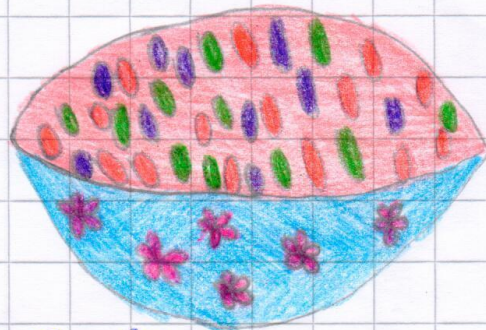
PEPERONI, MELANZANE, POMODORI, AGLIO, BASILICO.

PROCEDIMENTO:

Tagliare a fettine i peperoni e le melanzane, farli appassire in padella con l'olio extravergine d'oliva.

Quando si sono appassiti si aggiungono i pomodori a pezzettini, l'aglio e il basilico e si fa ultimare la cottura.

A piacere aggiungere un peperoncino piccante.



Lavina Pio Mazerzi

PEPERONI RIDI

INGREDIENTI:

PEPERONI ESSICCATI, OLIO D'OLIVIA CAZABR
SALE.

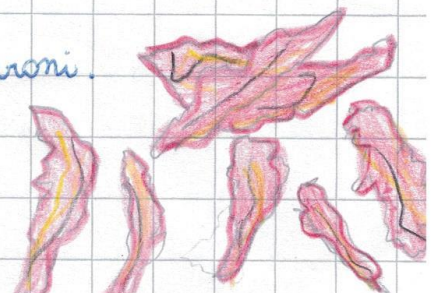
PREPARAZIONE

Pulire con uno straccio i peperoni essiccati e dopo averli spaccati, togliere i semi contenuti

Mettere il olio d'oliva in una padella, e portarlo a temperatura per effettuare la frittta circa un minuto e mezzo a fuoco basso.

Versare i peperoni nell'olio e girare nella padella in continuazione. Una volta pronti, versare in un piatto salare facendo saltare i peperoni.

Giada Isolani

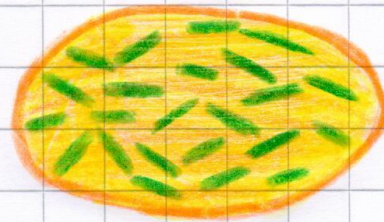


Frittata cu li spogari

(Frittate con gli asparagi)

Ingredienti

600 grammi di asparagi selvatici, 5 cucchiaini di olio d'oliva,
6 uova fresche, 100 grammi di formaggio grattugiato,
prezzenolo e sale q. b.



Preparazione

Togliere la parte bianca degli asparagi e cuocerli in poca acqua salata. Quando sono cotti scolarli e tagliarli a pezzettini. In un recipiente sbattere le uova, aggiungere il prezzenolo, sale, formaggio grattugiato e gli asparagi.

Mettere in padella l'olio e appena caldo versare il composto e farlo riscaldare. Quando i bordi delle frittate cominciano a diventare ben dorati girarle con il coperchio.

Paola Cozzi

TAGLIATELLE E CECI

INGREDIENTI:

FARINA, UOVA, SALE, CECI, OLIO, PEPERONE.

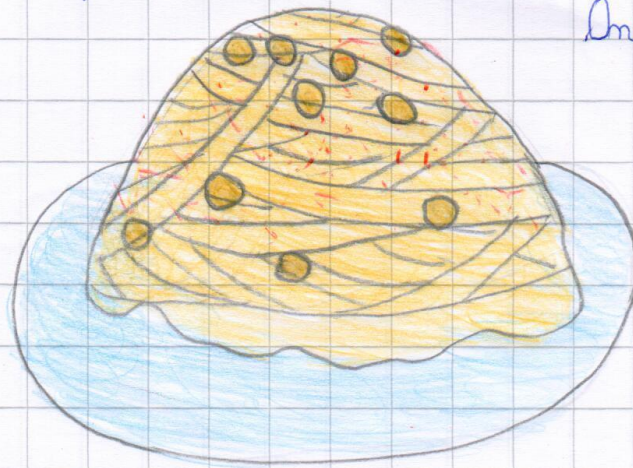
PROCEDIMENTO:

Mettere sul tavolo la farina, le uova e del sale quanto basta.

Poi impastare, stendere con un mattarello e con un coltello tagliare delle striscine.

Dopo mettere i celi cotti con il peperone e l'olio nelle tagliatelle cotte e mescolarle.

Il piatto è pronto:



Annelisa Rossetto

BOCCONOTTI DOLCI CON FIGHI E NOCCIOLE

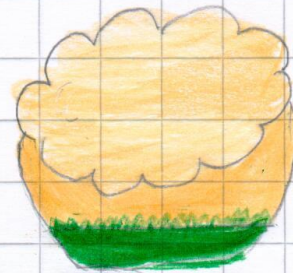
INGREDIENTI
PER SEI PERSONE:

PER LA PASTA FROLA

- 250 GR. DI FARINA BIANCA
- 100 GR. DI STRUTTO
- 125 GR. DI ZUCCHERO
- UN UOVO INTERO PIU' UN TUORLO
- UNA SCORZA GRATUGIATA DI UN LIMONE.
- SALE
- UN PIZZICO DI LIEVITO PER DOLCI

PER IL RIPIENO

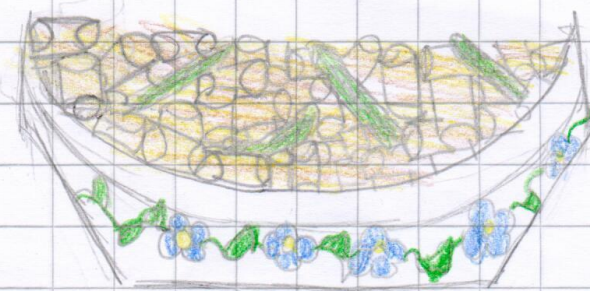
- 250 GR. DI MARTELLATA • BURRO E FARINA PER GLI STAMPI
- 1 TUORLO
- ZUCCHERO A VELO



GIULIA BRUNO

MACCHERONI CON ASPARAGI

- 50 grammi di panecca
- sale
- INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- 400 grammi di maccheroni
- 50 grammi di margarina
- $\frac{1}{4}$ di panna
- 40 grammi di parmigiano grattugiato
- 500 grammi di asparagi

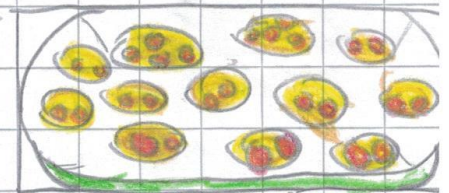


Ludovica Lorenza - Loreta Condino

POLPETTE DI PARNEVALE

Ingredienti:

200 grammi di patate, un ciuffetto di prezzemolo, 150 grammi di salsiccia (a pezzetti), 2 uova, formaggio pecorino quanto basta, sale, mollica di pane.



Preparazione:

Si lessano le patate e si schiacciano, si aggiunge il prezzemolo, salsiccia a pezzetti, uova, formaggio pecorino grattugiato, sale, mollica di pane quanto basta. Il tutto si impasta con le mani e si formano le polpette rotonde che si friggono in olio bollente.

De Luca Maria Sofia

Preparazione della pasta





I fusilli





Le tagliatelle



Gli gnocchi

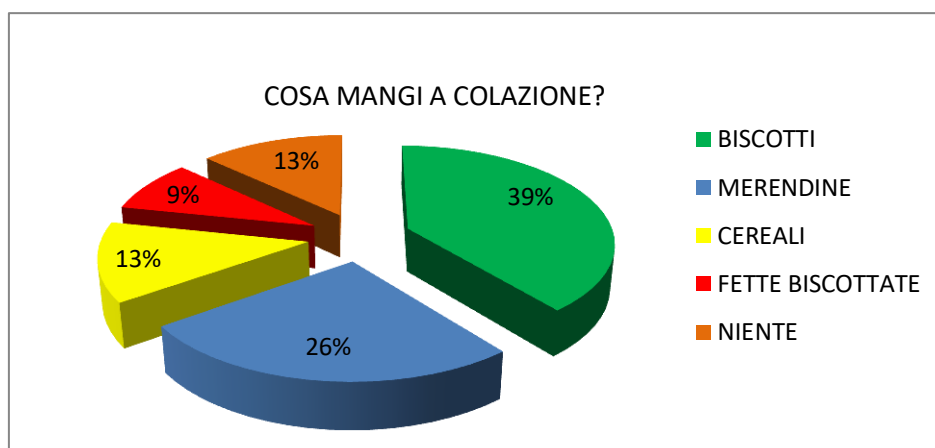
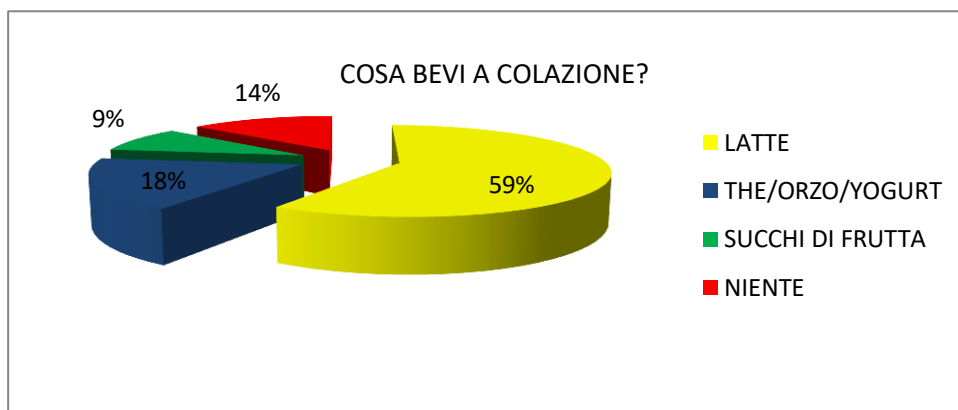
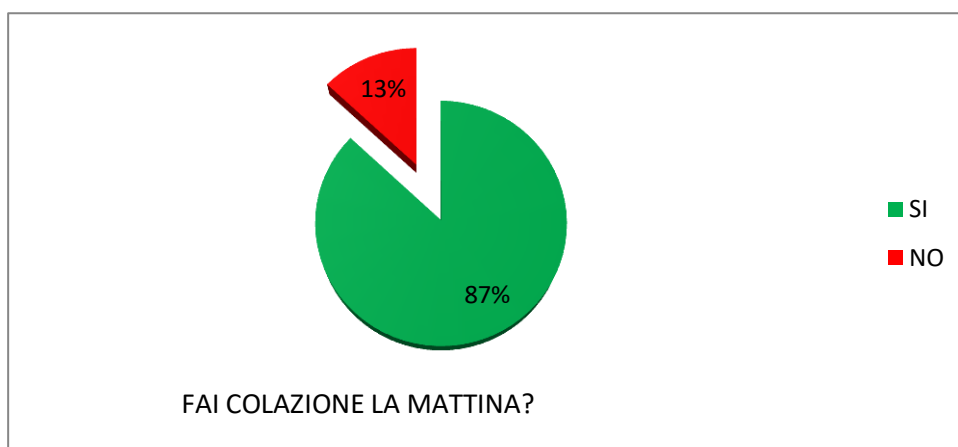


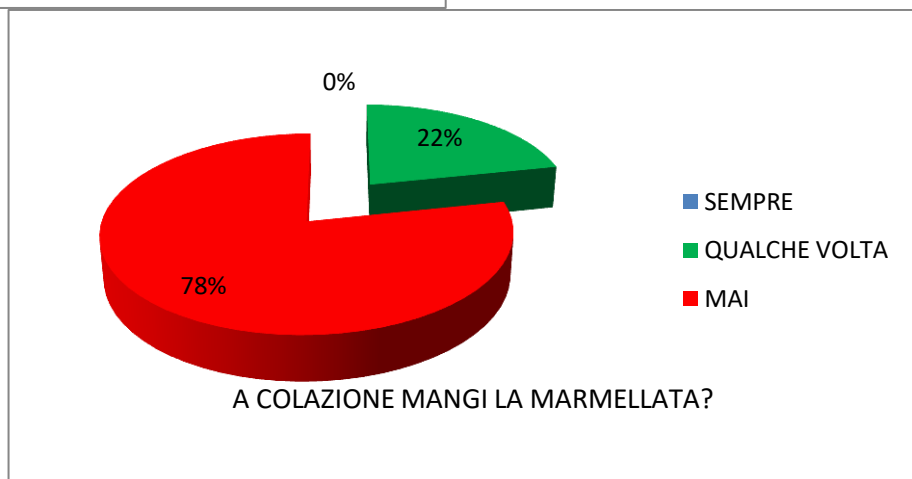
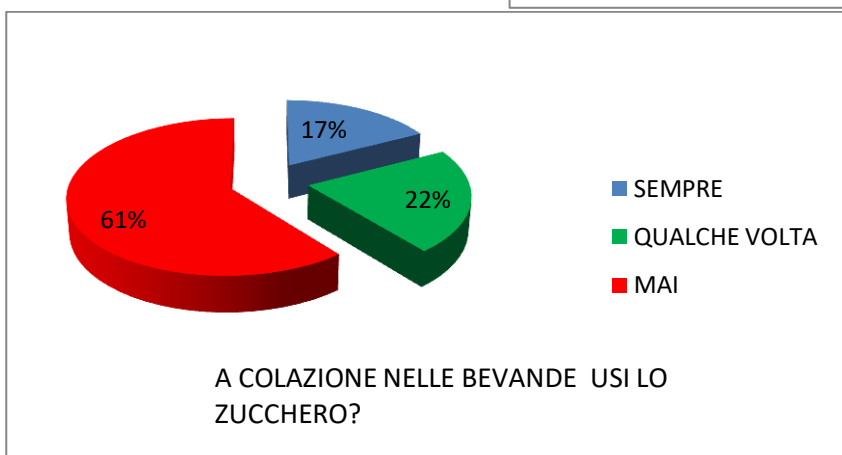
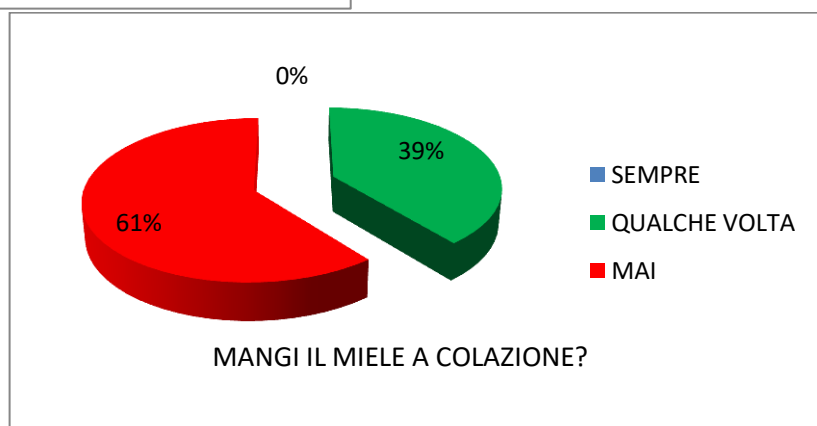
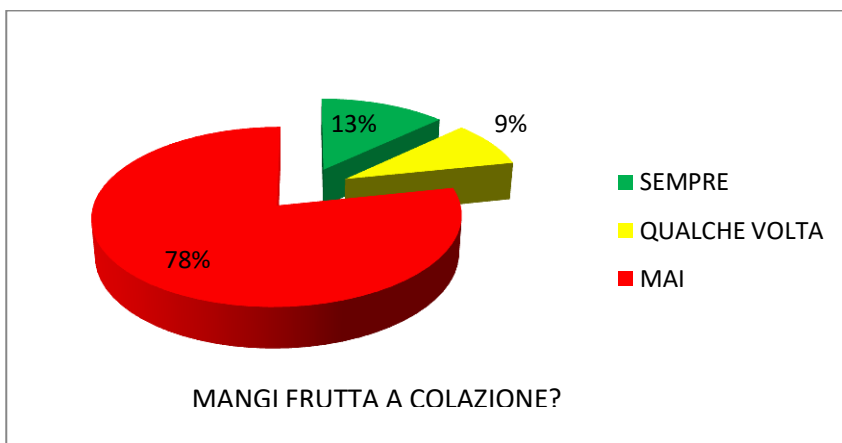
9° giorno venerdì 24 maggio 2019 dalle ore 14,00 alle 17,00

Indagine sulla prima colazione.

Visita alla pizzeria "L'angolo del buongustaio".

INDIGINE SULLA PRIMA COLAZIONE





Pizzeria

"L'angolo del buongustaio"



10° giorno venerdì 31 maggio 2019 dalle ore 14,00 alle 17,00

*Questionario finale.
Manifestazione finale.*

CODICE IDENTIFICATIVO PROGETTO: 10.2.5A - FSEPON-CL-2018-343

Modulo: Profumi e sapori della nostra Terra

QUESTIONARIO FINALE DI GRADIMENTO

1) Alla fine del progetto pon , pensi di aver migliorato le tue conoscenze sugli argomenti trattati?

- Per nulla
- Leggermente
- Migliorato
- Molto

2) Sei stato interessato alle attività svolte?

- Per nulla
- Poco
- Abbastanza
- Molto

3) Secondo te, quello che hai imparato ti potrà essere utile?

- Per nulla
- Poco
- Abbastanza
- Molto

4) Le conoscenze apprese e le esperienze fatte hanno modificato le tue abitudini alimentari?

- Per nulla
- Poco
- Abbastanza
- Molto

5) Sei soddisfatto di questa esperienza o ti aspettavi qualcosa di diverso?

- Per nulla soddisfatto
- Poco soddisfatto
- Abbastanza soddisfatto
- Molto soddisfatto

CLIMA RELAZIONALE


FONDI STRUTTURALI EUROPEI
pon 2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)


 Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
 Dipartimento per la Programmazione
 Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale
 Ufficio IV
MIUR

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE
 "MARCO ARRIO CLYMEMO"


PROFUMI E SAPORI DELLA NOSTRA TERRA



L'ESPERTO: Prof.ssa **MARIA ANGELA DE FRANCESCO**

IL TUTOR: Ins. **BARBARA VALENTE**

GLI ALUNNI DELLE CLASSI V

INVITANO

IL DIRIGENTE, I GENITORI, LE INSEGNANTI

ALLA MANIFESTAZIONE CONCLUSIVA DEL MODULO "PROFUMI E SAPORI DELLA NOSTRA TERRA"

VENERDÌ 31 MAGGIO ALLE ORE 15,30 PRESSO LA SCUOLA MEDIA "A. FULCO"

*Grazie al Dirigente Scolastico
dell'I.C. "Marco Arrio Clymeno"
Prof. Vincenzo Fauceglia
per averci dato la possibilità di realizzare
il progetto Pon "Profumi e sapori della nostra terra"*

*Grazie
alla DSGA Rag. Antonella De Vita*

*Grazie
al collaboratore scolastico signor Giuseppe Farace*

Grazie:

- *alla pescheria Bruno*
- *all'ortofrutta Guerrera*
- *alla Pizzeria "L'angolo del buongustaio" De Francesco*



Grazie a noi



UNIONE EUROPEA

FONDI STRUTTURALI EUROPEI

pon 2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "MARCO ARRIO CLYMENO"

MIUR



PROFUMI
E SAPORI
DELLA
NOSTRA
TERRA

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "MARCO ARRIO CLYMENO"



DATE INCONTRI		
<i>Venerdi</i>	22	Marzo
<i>Venerdi</i>	29	Marzo
<i>Venerdi</i>	05	Aprile
<i>Giovedi</i>	11	Aprile
<i>Venerdi</i>	26	Aprile
<i>Venerdi</i>	03	Maggio
<i>Venerdi</i>	10	Maggio
<i>Venerdi</i>	17	Maggio
<i>Venerdi</i>	24	Maggio
<i>Venerdi</i>	31	Maggio



INIZIO MODULO 22 MARZO 2019

PROFUMI E SAPORI DELLA NOSTRA TERRA

ESPERTO: MARIA ANGELA DE FRANCESCO

TUTOR: BARBARA VALENTE

ALUNNI V SCUOLA PRIMARIA I. C. "MARCO ARRIO CLYMENO"

PERIODO DI SVOLGIMENTO MARZO- MAGGIO 2019