



Dal matrimonio del Cous Cous Marocchino con il TIMBALLO Teramano nasce... il

TIMBASCUS



A.S.
2014-15



ISTITUTO COMPRENSIVO ZIPPILLI-NOE' LUCIDI
SCUOLA DELL'INFANZIA: " **DEALBENTIS** "



BAMBINI A TAVOLA

Percorsi di ricerca fra cultura alimentare e processi di crescita
Premessa



Il presente progetto intende costituire un ulteriore momento di ricerca didattico-educativa sui contesti idonei alla crescita dei processi di identità dei bambini, intesi come intenzionalità della coscienza nel rapporto fra l'io e il mondo. Abbiamo in altre occasioni precisato che, a nostro avviso, tale intenzionalità si forma attraverso l'esperienza e la riflessione sulle forme e le possibilità offerte dall'incontro con gli eventi, ossia consentendo al bambino di sperimentare la realtà autonomamente sulla scia di percezioni e intuizioni personali, che trovano riconoscimento e validità all'interno del gruppo di riferimento.

Se è vero, inoltre, che l'identità personale non è un dato, bensì un processo di costruzione nel tempo, è anche vero che come tale esso presenta un carattere di particolare complessità in cui entrano in gioco il tipo di relazioni sociali e culturali che ogni bambino instaura con il mondo esterno. Per questo il tema dell'identità presenta profonde connessioni fra percezione di sé e abitudini, valori, visioni del mondo che investono e condizionano tale percezione.

In particolare, la nostra attenzione all'identità dei bambini, intende circoscrivere l'indagine ai *rapporti fra cultura alimentare e processi di crescita*, partendo dal presupposto che alimentarsi non è solo un bisogno. Esso diventa, con il tempo, uno stile di vita, esprime un modo di essere orientato, per lo più, al rapido consumo di cibo, piuttosto che al benessere personale attraverso la scelta di tempi e gusti alimentari, con esiti negativi sul proprio benessere psicofisico.

Attraverso il progetto delineato vogliamo pertanto orientare i bambini ad un consapevole rapporto con il proprio corpo, di cui l'alimentazione costituisce parte integrante, non solo come apporto di elementi utili alla crescita, ma

anche come dimensione simbolica che esprime tempi e modalità di rapporto con gli altri e con se stessi.

La formazione di una cultura alimentare finalizzata precocemente ad una positiva crescita psicofisica, riteniamo possa realizzarsi, nell'anno in corso, attraverso tre *interventi formativi integrati*:



a. **la didattica di laboratorio** mirata allo sviluppo delle capacità percettive e propriocettive dei bambini, intese come consapevolezza e risposta pertinente del corpo e delle sue parti in rapporto al contesto di azione. Le attività previste prevedono la sperimentazione di forze, movimenti e fonti di energia;



b. **la ricerca e la riflessione attiva circa i contesti legati al consumo alimentare** per la formazione di un corretto stile alimentare rispettoso dei più bisogni e dell'ambiente.

il coinvolgimento di **servizi e strutture presenti sul territorio** affinché supportino la scuola e le famiglie nelle intenzioni educative perseguite.

c. **la mia terra**, sinonimo di produzioni agroalimentari di eccellenza da preservare, disponibilità al dialogo con culture diverse da valorizzare come

momento di scambio e di crescita, le altre culture viste con occhio diverso che ci aiuteranno quindi a rinforzare la propria identità e le proprie radici.

Un giorno come tanti, ...toc...toc sentiamo bussare alla porta, il postino Tiramisù ci porta un pacco e una lettera. Subito scopriamo che a scriverci è la principessa Melaverde... ci manda tanti ortaggi... e ci chiede aiuto per ridipingere il suo castello scolorito dalla strega Melanzana. Ma che c'entrano gli ortaggi? Le nostre mani non resistono: stringono, spezzano, tagliano, schiacciano sembrano impazzite ... avevamo capito che la risposta era proprio lì e non ci doveva sfuggire. Prendiamo dei fogli e iniziamo a strofinare carote, radichio, pomodori, ... e quasi per magia scopriamo che ogni ortaggio lasciava una traccia di colore...



Aspettando il Natale.....

La principessa Melaverde insieme al cuoco pasticciatore si sono impegnati in una raccolta alimentare e ci chiedono di nuovo aiuto.....I bambini bisognosi sono tanti, quindi anche noi con l'aiuto dei nostri genitori e delle nostre maestre abbiamo fatto una raccolta alimentare, per accendere il sorriso di chi è meno fortunato di noi. Che fatica tornare dal supermercato a scuola con il carrello pieno di spesa..... Però' ci siamo sentiti felici e orgogliosi di aver aiutato tanti bambini.



Tornati dalle vacanze di Natale già si respira aria di Carnevale così ci improvvisiamo artisti ...

Dopo aver osservato i diversi ortaggi che coloravano i nostri tavoli, noi bambini siamo rimasti affascinati dai colori, dai profumi, e dalle svariate forme

Decidiamo così di diventare anche noi artisti per un giorno e.... come per magia alcuni tavoli diventano ricchi di ortaggi, da richiamare alla mente i mercatini della nostra città

Le nostre mani non resistono!!!! Si tuffano sugli alimenti e....

E' strano come inizia così un progetto inaspettato, ma che sembra rispettare tutte le fasi di un vero progetto:

l'esplorazione, la scelta degli alimenti, la messa in relazione tenendo sempre bene in mente l'idea da realizzare; e ancora: gli aggiustamenti, le



misure.... fino alla realizzazione di vere opere d'arte.

L'esperienza ci ha entusiasmato molto e siamo rimasti soddisfatti dei nostri capolavori. Ora i nostri personaggi andranno a rallegrare, con l'arrivo del Carnevale, il castello della principessa Melaverde.



Non è finita qui, la nonna di un nostro compagno marocchino ci ha raccontato di un piatto tipico del loro paese, un certo signor “Cuscus”, che sarà mai? Già la curiosità ci prendeva quando, la nonna di una nostra compagna di Teramo ci ha raccontato la storia del signor Timballo....altra curiosità, dietro suggerimento delle nostre maestre e per non fare torto a nessuno abbiamo deciso di improvvisarci concorrenti MasterChef e, combinando gli ingredienti dei due piatti, dar vita ad una nuova pietanza, una sorta di Timbascus, ma dobbiamo stare attenti, le nostre maestre sanno essere più esigenti del signor... Cracco che vediamo in televisione...poveri noi!!! A scuola certo non ci annoiamo e le nostre maestre ci hanno detto che quel golosone di **Foody** che se ne sta a Milano tutto comodo, a **Expo 2015**, ha già l’acquolina in bocca pensando al nostro piatto, quindi...che fatica ancora di più ci dobbiamo impegnare se come cucinare a lui vogliamo insegnare!





Un giorno speciale...nella Scuola dell'Infanzia De Albentis...
Oggi 19 marzo 2015 i bambini insieme alle loro maestre e a tutto lo staff della scuola danno vita al "Timbascus"



Gli alimenti cucinati dai bambini in collaborazione dei genitori arrivano a scuola per essere assemblati in maniera originale e creativa, danno vita così, ad un nuovo piatto che unisce i colori del timballo teramano con i profumi del cuscus marocchino. Le piccole mani all'opera liberano nell'aria immagini e ricordi di terre vicine e lontane. Un quadro di emozioni si dipinge con i colori del cuore, le mani s'incontrano e condividono un progetto comune.



Ed ora non ci resta che scrivere la ricetta e mandarla a quel gran golosone di Foody "Expo2015".





TIMBASCUS

Ingredienti:

Crespelle (preparate secondo la tradizione teramana)

Pallottine (carne macinata con uovo sale e parmigiano mischiare e formare polpettine da cuocere in padella con poco olio)

Carne di manzo tagliata a pezzettini (cotta precedentemente con carota sedano, cipolla)

Mozzarella tagliata a pezzetti

Zucca cotta e tagliata a pezzetti

Cipolla soffritta

Parmigiano

Uova sode tagliate a pezzetti

Cous cous

Ceci

Salsa di pomodoro (cotta precedentemente).

Dopo aver preparato i singoli alimenti assemblarli in una teglia da forno ricoperta di crespelle alternando uno strato di ingredienti assemblati e una coperta di crespelle continuare per diversi strati.

Coprire infine con le crespelle e cuocere in forno moderato per un'ora



Il percorso continua attraverso l'esplorazione delle fasi dell'alimentazione

Il momento della giornata che preferisco



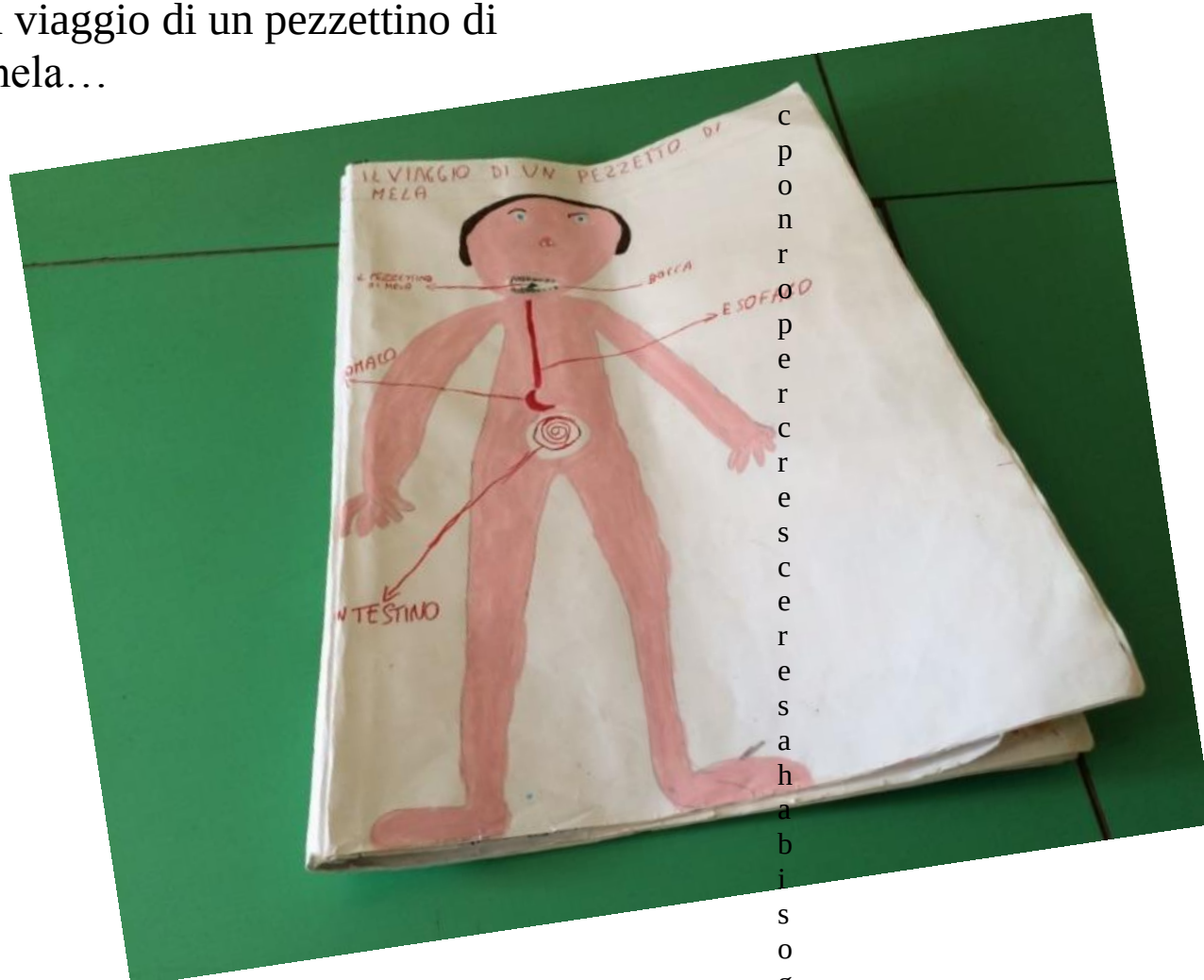
Per crescere il nostro corpo ha bisogno di...



Le fasi alimentari della giornata



Il viaggio di un pezzettino di mela...



c
p
o
n
r
o
p
e
r
c
r
e
s
c
e
r
e
s
a
h
a
b
i
s
o
g
n
o
d
i

Di nuovo ci scrive la Principessa Melaverde...
...Rappresentazione teatrale.

A
b
a
a
a
a
A
b
i
a
m
o

Abbiamo imparato che mangiare è importante ma non dobbiamo esagerare nella quantità, mangiare in modo equilibrato ci fa crescere sani e forti! Riflettere sulle quantità e sul consumo ci ha educati inoltre a non sprecare perché:” Il cibo non sprecare se a tutti vuoi dare da mangiare”

