



**Spett.le** Istituto Comprensivo "Fracassetti -  
Capodarco" Via Visconti d'Oleggio, 83 / 63900  
Fermo tel: 0734/621273 - fax: 0734/601112 CF:  
90055090444 sito web:  
[www.iscfracassetticapodarco.gov.it](http://www.iscfracassetticapodarco.gov.it) e-mail:  
[apic841002@istruzione.it](mailto:apic841002@istruzione.it)

**Oggetto: vs. richiesta Prot. n. 6367/2019 del 17/05/2019**

**Offerta per servizio formativo realizzazione progetto 10.2.5A-FSEPON-  
MA-2018-82 "Ti invito a mangiare alla mia tavola" - CUP:  
D67I17000540007**

Realizzazione di servizi formativi per l'attuazione del progetto 10.2.5A-FSEPON-MA-2018-82 "Ti invito a mangiare alla mia tavola". Si precisa che il progetto è articolato nei seguenti moduli: Sottoazione Codice identificativo progetto Titolo modulo Ore di attività 10.2.5.A 10.2.5A-FSEPONMA-2018-82 ALLA SCOPERTA DEL TERRITORIO ATTRAVERSO I CIBI DELLA TRADIZIONE LOCALE

#### **Premessa**

*Educare implica necessariamente il coinvolgimento degli aspetti motivazionali, emotivi, cognitivi e relazionali dell'individuo e il coinvolgimento in prima persona dell'educando.*

#### **Obiettivi**

Educare i bambini a una corretta alimentazione, rendere graditi i cibi caratteristici del territorio ma spesso rifiutati dai bambini, educare a uno stile di vita sano e rispettoso dell'ambiente e delle diversità. In tal modo si intende contrastare la selettività alimentare, problema presente in età scolare quando gli alunni tendono a mangiare solo poche tipologie di alimenti rifiutandone altri importanti per una crescita equilibrata come verdure, legumi e pesce. Attraverso il cibo locale i bambini conosceranno il territorio, le tecniche di produzione meno impattanti per l'ambiente, visiteranno le aziende agricole biologiche e saranno educati al rispetto dell'ambiente. Inoltre, impareranno ad apprezzare i cibi esplorando le radici culturali non solo del territorio locale, ma anche di altri paesi, vista la forte incidenza di bambini stranieri nelle scuole coinvolte. Le verdure, i legumi e il pesce fanno parte delle diete e delle ricette di tutto il mondo portatrici di una cultura ricca e densa di significati. Altro obiettivo è comprendere ed intervenire sui fattori legati al momento del pasto (ambiente, ricette, disposizione di tavoli e posti, servizio), spesso sottovalutati ma determinanti sull'atteggiamento dei bambini verso il cibo. Proporre un'alimentazione più sana significa anche essere attenti al proprio fisico, incentivare la lotta all'obesità infantile, svolgere un'attività sportiva all'aperto.

#### **Il percorso educativo**

**Tempi 17 giugno – 28 giugno durata 30 ore per modulo, 2 moduli totali**

L'esperienza educativa si sviluppa in un gioco simile alla caccia al tesoro per ogni gruppo classe (modulo), in luoghi diversi a seconda delle diverse tappe. Questo viaggio porterà i bambini a conoscere la costa, il mare, i pesci per proseguire il viaggio di conoscenze nell'entroterra con la scoperta dei prodotti ortofrutticoli e zootecnici delle aziende biologiche locali e delle ricette tipiche della nostra Regione.

**La metodologia del percorso educativo** Il percorso educativo si sviluppa intorno ad una caccia al tesoro costruita come un grande gioco da tavolo che ha come obiettivo la conoscenza del mare e l'entroterra tramite delle esperienze concrete e laboratori percettivo-sensoriali. I bambini del modulo vengono introdotti in una nuova dimensione pedagogica che si colloca tra elementi di realtà ed immaginari. I bambini entrano così in contatto con il pesce ed i prodotti biologici in una successione di tappe ognuna delle quali persegue un obiettivo educativo attraverso un gioco di scoperte. La metodologia d'intervento risponde alle diverse tappe dello sviluppo e permette opportuni cambiamenti a seconda dell'età dei bambini.

### **La caccia al tesoro**

La caccia al tesoro seguirà un percorso a tappe rappresentato in un grande cartellone in cui è riportata la Provincia di Fermo. I bambini, come in tutte le cacce al tesoro, dovranno scoprire cosa si nasconde nelle diverse tappe per poter conquistare il tesoro. Le diverse tappe della caccia al tesoro rispondono ai diversi obiettivi educativi sottesi al progetto. I bambini potranno conoscere la costa, il mare, gli strumenti e le tecniche di pesca i pesci e le ricette realizzate per poi arrivare all'entroterra con la sua cultura contadina le aziende biologiche ed i loro prodotti. La conoscenza avverrà attraverso delle esperienze percettivo-sensoriali, interattive, artistico-creative. Il gioco verrà guidato da 2 esperti in collaborazione con la figura aggiuntiva. La caccia terminerà con la scoperta del tesoro che premierà tutti i bambini che hanno partecipato al gioco.

### **OGNI GIORNO 1 TAPPA:**

- scopriamo attraverso il cibo chi siamo

### **Intervista per capire le conoscenze dei bambini sulla corretta alimentazione e sulle loro abitudini**

- scopriamo la costa, com'è e come mi piacerebbe che fosse
- uscita per pulire la spiaggia lido di Fermo (FM)
- scopriamo il mare
- uscita in Kayak Pedaso (FM)
- laboratorio didattico percettivo sensoriale sui prodotti del mare
- scopriamo la campagna
- uscita presso la fattoria didattica biologica di Scibè Dorianò – Grottazzolina (FM)
- uscita presso l'azienda agricola biologica Malavolta Enzo ed Ivano – Campofilone (FM) con raccolta delle verdure biologiche locali di stagione per realizzare insieme la ricetta dell'ultimo giorno.



- laboratorio didattico percettivo sensoriale sui prodotti della campagna nostra e del mondo, alla scoperta delle ricerche di contaminazioni gastronomiche (cous-cous con frecantò)

**Report dei ogni partecipante: cosa mi porto a casa dopo questa esperienza, emozioni, cambiamenti alimentari e....**

**OFFERTA ECONOMICA** La Albert curerà l'intero progetto e le relazioni con Associazioni, Aziende Biologiche e Comune di Fermo coinvolte nel progetto. Il percorso sarà guidato dal personale della Albert sas, da 1 esperto ed 1 figura aggiuntiva per ogni modulo. In particolare dalla Dott.ssa Cristina Murri laureata in Biologia esperta in tecniche produttive, Alessandra Tomassini ed Elisa Lanciotti esperte in educazione alimentare, come figure aggiuntive Dott.ssa Maria Cristina Manzini psicologa ed Alessandra Tomassini. Si allegano CV.

2 Esperti per 30 ore per modulo, totale 60 ore, ed una figura aggiuntiva di 20 ore ogni modulo 40 ore totali

Importo totale richiesto € 5.400,00

In attesa di un vs. riscontro porgiamo Cordiali Saluti

Albert sas

L'amministratore Unico

Paolo Agostini

**ALBERT SAS**  
*di AGOSTINI PAOLO & C.*  
Via F.lli Kennedy, 18  
63822 Porto San Giorgio (FM)  
P.IVA 01826860445