

Gusti e disgusti come possibilità di ri-conoscimento reciproco

PREFERENZE e DIFFERENZE

IL CIBO CHE AMO

Far riflettere individualmente e dialogare con i bimbi in classe

sui gusti e le differenze, su cibo sostenibile e insostenibile, affettività e creatività



A quale bisogno intende rispondere l'attività proposta

Si tratta di un percorso proposto in alcune sezioni della scuola primaria, articolato su diverse attività, che intendono rendere esplicite dimensioni dell'alimentazione spesso implicite o naturalizzate, come i gusti e i disgusti. L'obiettivo è superare la concezione del cibo come semplice dato nutrizionale, riconoscendo le preferenze alimentari come occasione di conoscenza di sé, degli altri e dei contesti sociali e culturali del mangiare.

Il percorso ***Il cibo che amo***, nasce dal bisogno di valorizzare il legame affettivo dei bambini con il cibo, dando loro voce come protagonisti e rendendo esplicite dimensioni spesso implicite, quali gusti, preferenze e sensazioni legate all'alimentazione. Il percorso mira a sviluppare consapevolezza, riflessione critica e capacità di dialogo, affrontando temi come le differenze nei gusti, la sostenibilità, le scelte alimentari e la socializzazione attraverso il cibo. Un obiettivo trasversale riguarda il rafforzamento del raccordo tra scuola e famiglia, consolidando l'alleanza educativa e favorendo la condivisione delle esperienze.

Il percorso si è articolato in molteplici momenti, alternando **attività in aula, laboratori pratici e confronto con le famiglie**. La metodologia ha previsto **osservazione, dialogo guidato e lavori individuali e collettivi**, con continui riferimenti alla routine scolastica e al contesto familiare.

Nella fase iniziale, i bambini hanno partecipato a discussioni facilitate su gusti, sapori, preferenze e sensazioni legate agli alimenti, utilizzando testi e immagini come supporto. Successivamente hanno elaborato domande e



intervistato le/i compagni, esplorando le differenze individuali e favorendo la riflessione condivisa sulle scelte alimentari.

Le attività hanno coinvolto anche le famiglie: i bambini hanno portato a casa piccoli compiti, come la preparazione di ricette con ingredienti selezionati insieme a scuola, documentando

"Il cibo che amo" Classe 2^aL

periodo	contenuti	materiali
aprile	Discussione guidata con i bambini sul cibo preferito, analisi degli ingredienti, dei sapori, e lo colleghiamo alle sensazioni/emozioni che suscita in loro.	Lim: presentazione tramite immagini
	a piccolo gruppo i bambini preparano delle domande e si intervistano a vicenda.	video e testo
	creazione di un testo collettivo sulle interviste raccolte	creazione di cartellone riassuntivo
	Lavoro individuale sul quaderno descritto il mio cibo preferito e lo rappresento con un disegno	Domande guida su come descrivere i cibi colore, ingredienti
	Presentazione degli elaborati dei singoli alla classe, domande su sapori e curiosità	
	Creazione di istogrammi per evidenziare somiglianze e differenze e gusti, dolce e salato, abitudini....	matematica
	Compito a casa: con i miei genitori scrivo la ricetta del mio cibo preferito	Schema da compilare, testo regolativo
maggio	pic-nic di primavera incontro con le famiglie per condividere i cibi preparati con i bambini e assaggi vari	outdoor
	Discussione finale e condivisione delle sensazioni provate nell'assaggio di altri cibi.	testo regolativo e cartellone con immagini e filastrocca
	invenzione di una ricetta di fantasia che possa esprimere i gusti della classe.	elaborato artistico o filastrocca
	Compilazione di un test dove esprimo la mia esperienza sui cibi assaggiati	test

l'esperienza con foto e osservazioni, per poi condividere i risultati in classe. Questo approccio ha creato un legame concreto tra pratiche domestiche e scolastiche.

Una parte significativa del percorso ha riguardato la raccolta e l'organizzazione dei materiali prodotti: elaborati individuali e collettivi sono stati sistemati in cartelloni e quaderni tematici, rendendo visibile l'evoluzione del percorso e facilitando la riflessione finale. L'insieme delle attività ha alternato momenti individuali di scrittura o disegno a momenti collettivi di confronto, degustazioni guidate, riflessione sulle esperienze sensoriali e dialogo sui significati affettivi legati al cibo.

Cosa è emerso dalle attività

Il lavoro sui gusti e sui disgusti ha reso visibili **dimensioni affettive, culturali e relazionali** del mangiare, spesso date per scontate. Il materiale raccolto (fotografie, commenti, valutazioni) è confluito in un piccolo schedario condiviso, rendendo tangibile il processo di riflessione collettiva.

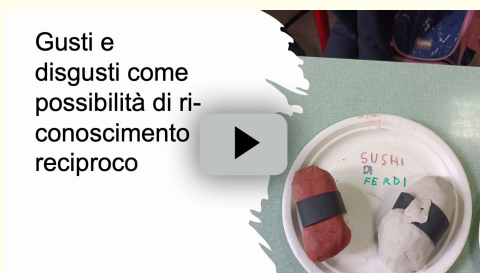
Che cosa è trasferibile ad altri contesti

Sono trasferibili l'attenzione ai gusti e ai disgusti come strumenti educativi, l'integrazione delle attività nella routine quotidiana e l'uso di dispositivi semplici ma strutturati di dialogo e documentazione. In particolare, risulta replicabile l'approccio che mette in relazione mensa, aula e famiglia, favorendo alleanze educative attorno al tema dell'alimentazione. Le attività mostrano come sia possibile lavorare su temi complessi – come sostenibilità, salute e differenze culturali – a partire da pratiche quotidiane e da alimenti comuni, adattando le proposte ai diversi contesti scolastici.¹

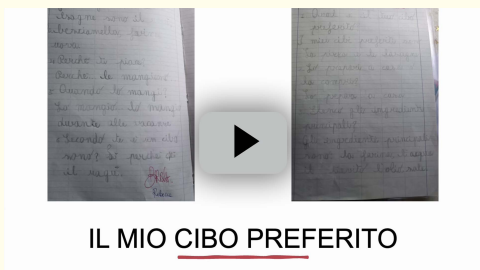
¹ Si ringraziano, per la gentile concessione di fotografie e materiali relativi alle attività da loro create e realizzate, le insegnanti delle Scuole Primarie sezione nel Bosco, a Pavullo nel Frignano. In particolare Alberta Alessi e Simona Magnani.



Gusti e disgusti come possibilità di ri-conoscimento reciproco - 1



Gusti e disgusti come possibilità di ri-conoscimento reciproco - 2



Clicca sulle immagini per guardare i video.

