

Laboratori sul territorio

Nell'ambito delle attività sperimentate a Pavullo, sono stati realizzati **due laboratori sul territorio**, condotti da cooperative con una lunga esperienza nell'ambito dell'educazione ambientale. Queste collaborazioni hanno permesso di ampliare lo sguardo sul cibo, spostandolo dall'ambito scolastico a quello del paesaggio, degli ecosistemi e delle relazioni tra esseri viventi, valorizzando il territorio come spazio educativo.

CONNESSIONI TRA SÉ E LA NATURA

Il cibo gentile

Cooperativa Frignano Vivo, Parchi Emilia
Centrale



a cura della
**Cooperativa Frignano
Vivo / Parchi Emilia
Centrale**



Il laboratorio ***Il cibo gentile*** ha accompagnato diverse sezioni delle scuole dell'infanzia e della primaria in un percorso di scoperta del cibo come elemento di connessione tra il corpo umano, gli altri esseri viventi e l'ambiente.

A quale bisogno intende rispondere l'attività proposta

Il laboratorio nasce dall'esigenza di ampliare lo sguardo sul cibo oltre i confini della classe e della mensa, per connettere l'esperienza alimentare quotidiana al mondo vivente di cui facciamo parte. L'obiettivo è stimolare nei bambini la consapevolezza che il cibo non è un dato isolato, ma un elemento di relazione tra il corpo umano, gli altri esseri viventi e l'ambiente — e che prendersi cura della propria alimentazione è un gesto "gentile" non solo verso se stessi, ma verso il pianeta intero.

Descrizione dell'esperienza

Il laboratorio ha accompagnato diverse sezioni delle scuole dell'infanzia e della primaria in un percorso di esplorazione del cibo come fatto ecologico, corporeo e culturale, sviluppato prevalentemente all'aperto, lungo sentieri e ambienti naturali del territorio.

Una prima parte ha invitato i bambini a interrogarsi su cosa sia il cibo osservando la natura circostante: riconoscere i segni del mangiare, del digerire e dell'essere mangiati ha reso visibile come tutti gli esseri viventi siano inseriti in una catena trofica di cui anche l'essere umano fa parte. L'osservazione di piante rampicanti — edera, vitalba, rovo, luppolo — e il



confronto con piante spontanee come l'ortica hanno mostrato come il confine tra cibo coltivato e mondo selvatico sia meno netto di quanto si pensi.

Una seconda parte ha esplorato il rapporto tra cibo e corpo: cosa accade al cibo una volta ingerito, quali sensi sono coinvolti nell'esperienza del gusto, come i diversi colori di frutta, verdure, legumi e cereali corrispondano a nutrienti e "superpoteri" diversi per la salute. Attraverso giochi di movimento e attività manuali — come riprodurre con l'argilla gli escrementi di diversi animali — i bambini hanno esplorato il funzionamento dell'apparato digerente e il ruolo del microbiota intestinale.

Una terza parte ha allargato la prospettiva alle scelte alimentari e al loro impatto ambientale e nutrizionale. I bambini hanno ricostruito la filiera corta di una mela di un agricoltore locale e l'hanno confrontata con il lunghissimo viaggio di una banana che attraversa mezzo pianeta, passando per una catena infinita di trasportatori e intermediari: un percorso che riduce la freschezza, il gusto e la ricchezza nutritiva del frutto, diminuisce il compenso dell'agricoltore e moltiplica i costi ambientali. Si è poi riflettuto sugli imballaggi — cosa cambia tra un frutto avvolto nella propria buccia, nella plastica, nel cartone o nel vetro? — e sul cibo confezionato e pronto: i suoi costi ambientali e nutrizionali e la riciclabilità delle confezioni usa e getta. Tutte le attività e le riflessioni sono state orientate verso ciò che è possibile fare di positivo: introdurre più cibi vegetali e il più vari possibile, acquisire maggiore consapevolezza della nostra interdipendenza dalla natura. Perché noi siamo natura, e il cibo è il legame più tangibile e concreto che abbiamo ogni giorno sotto gli occhi — spesso senza accorgercene.

Cosa è emerso dalle attività

Le attività hanno favorito un avvicinamento curioso e concreto al mondo naturale, stimolando domande, osservazioni e connessioni inaspettate. I bambini hanno mostrato interesse e coinvolgimento sia nelle esplorazioni all'aperto sia nelle riflessioni sul proprio corpo e sulle proprie abitudini alimentari. L'approccio ludico ed esperienziale ha reso accessibili contenuti complessi - dalle catene trofiche al funzionamento dell'intestino, dagli impatti ambientali del cibo alla stagionalità - favorendo una maggiore consapevolezza dell'interdipendenza tra alimentazione, salute e ambiente.

Cosa è trasferibile

Il laboratorio mostra come il territorio stesso possa diventare uno spazio educativo privilegiato per affrontare il tema del cibo in modo integrato e trasversale. L'approccio basato sull'osservazione diretta, il gioco, la narrazione e la manipolazione è replicabile in contesti diversi, adattando i contenuti all'ambiente locale e all'età dei bambini. La collaborazione con cooperative ed enti del territorio con esperienza in educazione ambientale rappresenta una risorsa preziosa che altre scuole possono attivare, ampliando la progettualità didattica oltre le mura scolastiche e costruendo ponti tra mensa, classe e paesaggio.¹

¹ Si ringrazia la cooperativa Frignano Vivo e in particolare Emanuela Vanda, per la gentile concessione ddi fotografie e materiali didattici.



DAL FIORE AL VASETTO PER SCOPRIRE LA BIODIVERSITÀ

Miele nostrum

Coop. Etcetera, Centro visita della
Riserva di Sassoguidano



*a cura della Cooperativa del
Centro Visita della Riserva di
Sassoguidano*



A quale bisogno intende rispondere l'attività proposta

Il laboratorio **Miele Nostrum** nasce dall'esigenza di avvicinare bambine e bambini agli alimenti naturali e poco processati, stimolando curiosità e senso di responsabilità verso ciò che si mangia. Il miele - scelto come fulcro del percorso - diventa il pretesto per esplorare un tema più ampio: il legame tra alimentazione, biodiversità e territorio. L'obiettivo è far comprendere come le scelte alimentari quotidiane siano intrecciate con la salute degli ecosistemi e con la tutela degli esseri viventi che li abitano, a partire dagli insetti impollinatori, incentivando un progressivo avvicinamento ad alimenti non processati, biologici e a km0, e coinvolgendo le famiglie in questo percorso di consapevolezza.

Descrizione dell'esperienza

Il laboratorio, rivolto ad alcune sezioni della scuola primaria, si è articolato in due parti. La prima ha combinato un'esplorazione sensoriale - odori, sapori, osservazioni all'aperto - con una parte più didattica dedicata alla vita delle api, alla loro vulnerabilità e al ruolo fondamentale che svolgono negli ecosistemi. Attraverso il racconto del percorso "dal fiore al vasetto", il miele è stato presentato come trasformazione del nettare e come prodotto che rende visibile l'intreccio tra insetti impollinatori, varietà botaniche e biodiversità. Giochi emulativi e esperienze sensoriali hanno permesso ai bambini di comprendere come la tutela della biodiversità passi anche da azioni quotidiane e da scelte consapevoli, e come sia importante attivare azioni concrete di salvaguardia della vita nel territorio circostante.

La seconda parte ha avuto una dimensione pratica e manipolativa: i bambini hanno lavorato direttamente con il miele e altri alimenti, sperimentando accostamenti e composizioni fino alla realizzazione di un piatto finale da condividere. Questo momento ha rafforzato l'idea dell'alimentazione come esperienza partecipata, che coinvolge il corpo, i sensi e le relazioni, oltre che come pratica concreta di rispetto verso l'ambiente e i suoi abitanti.

Cosa è emerso dalle attività

Le attività hanno generato curiosità e coinvolgimento, in particolare nei momenti di esplorazione sensoriale e di manipolazione degli alimenti. Il contatto diretto con prodotti naturali e a filiera corta ha favorito un avvicinamento concreto a cibi poco processati e di provenienza locale, stimolando domande sul loro percorso produttivo e sul loro legame con il territorio. La condivisione del piatto conclusivo ha rafforzato la dimensione collettiva e relazionale dell'esperienza alimentare. Tra i risultati attesi, i

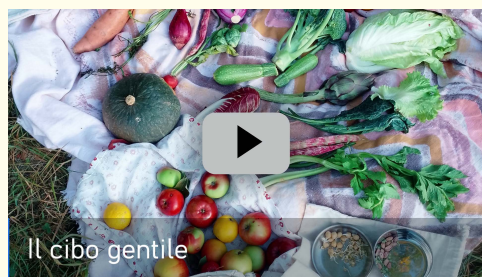


conduttori del laboratorio indicano il feedback diretto dei bimbi partecipanti, con la richiesta di esperienze simili in futuro, e una progressiva sensibilizzazione all'acquisto di alimenti non lavorati, biologici e prodotti nel territorio, che si estenda anche alle famiglie.

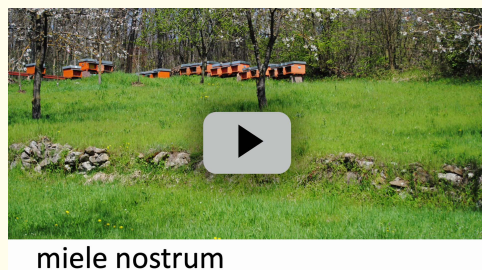
Cosa è trasferibile

Il laboratorio mostra come un singolo alimento - il miele - possa diventare il punto di partenza per esplorare temi complessi come la biodiversità, la filiera corta e la sostenibilità delle scelte alimentari. L'approccio, che alterna esplorazione sensoriale, conoscenza teorica, giochi emulativi e manipolazione pratica, è replicabile in contesti diversi e facilmente adattabile ad altri prodotti locali. La collaborazione con realtà del territorio, come cooperative, riserve naturali, produttori locali, rappresenta una risorsa che altre scuole possono attivare per costruire ponti tra aula, mensa e ambiente.²

Laboratori sul territorio - 1



Laboratori sul territorio - 2



Clicca sulle immagini per guardare i video.



² Si ringrazia la cooperativa Etcetera e in particolare Michela Lamieri per la gentile concessione dei fotografie e materiali didattici.