



Intercultura in cucina
a cura del collettivo Ricette d'Africa

A chi è rivolto	Allievi delle scuole primarie e secondarie, particolarmente indicato per scuole professionali con indirizzi di cucina e enogastronomia.
Cos'è:	Il progetto Intercultura in cucina si occupa di promuovere l'incontro e la conoscenza interculturale attraverso dei laboratori teorici e pratici riguardanti la cucina africana.
Temi affrontati	<p>I temi trattati riguardano il cibo, l'alimentazione e la cucina nel mondo; la conoscenza dell' "altro da me" e delle culture diverse attraverso la cucina e gastronomia in rapporto con tradizione e società.</p> <p>Si tratta di un'occasione per scoprire la variabilità del mondo, la bellezza dell'incontro e l'esplorazione stessa delle proprie radici, e per riflettere sulla condizione globale di produzione ed esportazione degli alimenti.</p>
<p>Materie / Legami materie</p> <p>Il progetto si inserisce offre quale modulo per l'educazione civica e si inserisce nel curriculum didattico degli studenti fornendo spunti e riflessioni facilmente riconducibili alle diverse materie studiate durante il percorso scolastico.</p>	<p>Cucina e Scienze degli alimenti: Hanno un ruolo importante la scoperta di prodotti tipici, usanze e abitudini alimentari; la conoscenza delle caratteristiche degli alimenti utilizzati, dei metodi di cottura, frittura e preparazione alternativa; nonché della gestione, conservazione e coltivazione di tali alimenti.</p> <p>Italiano, Inglese e francese: possibilità di esercitare la lingua attraverso la scrittura di ricette e testi per blog, praticare l'ascolto delle lingue utilizzate dalle cuoche internazionali nella presentazione del loro paese e delle ricette, praticare l'utilizzo della lingua attraverso la produzione di video-ricette.</p> <p>Storia, Geografia e Educazione civica: Il laboratorio offre ai ragazzi conoscenze geografiche e storiche e avvicina al concetto di educazione alla cittadinanza globale e responsabile.</p>



N° ore	Un modulo da 9 ore divise in tre incontri. - Il primo incontro prevede la presentazione teorica, l'introduzione delle formatrici e dei loro paesi di origine e la preparazione di una bevanda tipica. - Il secondo e il terzo incontro ruotano intorno alla preparazione cooperativa di ricette tradizionali. Il laboratorio può adattarsi alle necessità didattiche della classe.
N°allievi:	<i>Gruppo classe</i>
Materiali necessari:	Materiali di consumo per i laboratori. Per lo svolgimento dei laboratori pratici è necessario l'accesso a un'aula in cui sia possibile manipolare gli alimenti.

Risultati attesi:

Tra i risultati attesi ci sono una maggiore conoscenza delle dinamiche internazionali legate a cibo, alimentazione, migrazioni, una condivisione delle proprie esperienze familiari e formative legate alla cucina.

Il laboratorio promuove ascolto, collaborazione; consente a tutti gli allievi di sperimentare direttamente la preparazione di cibi e bevande e di mettere in gioco le proprie competenze.