

Titolo del Progetto: 100flavours0waste

Sottotitolo: eTwisting tradition with lots of flavours and zero waste

Compito autentico

Lavoro finale (ingredient challenge)

Individuare un ingrediente caratterizzante il proprio territorio, presentarlo ai partner stranieri, ricevere ricette dai partner da realizzare con quell'ingrediente, cucinare il/i piatto/i e confrontare i risultati con alcuni piatti della tradizione.

L'ideale sarebbe cucinare nello stesso giorno ma se non fosse possibile registreremo l'evento.

Compiti intermedi

Presentarsi ai partner – incontrarsi in un Meet online con i partner

Votare il logo prodotto dal partner portoghese

Produrre e somministrare ai partner un quiz sui prodotti del territorio

Definire e presentare il prodotto tipico scelto per la challenge

Predisporre schede piatti / ricette

Breve descrizione del progetto

Il progetto consiste nella diffusione dei prodotti locali e nella loro promozione nelle scuole partner, come fattore di riduzione dell'impronta ecologica. Inoltre, è importante che i pasti siano preparati con il minor spreco possibile.

In sostanza, ogni scuola partner selezionerà un ingrediente strettamente legato alla propria tradizione locale (e stagionale) e gli altri partner invieranno le ricette che gli studenti dovranno cucinare con quell'ingrediente.

L'obiettivo è conoscere i prodotti locali e la stagionalità, oltre a tenere d'occhio la riduzione degli sprechi alimentari in cucina.

Obiettivo e risultati attesi:

- Scoprire la cultura gastronomica di ogni paese imparando le ricette tradizionali realizzate con ingredienti locali
- Essere consapevoli dell'importanza di ridurre lo spreco alimentare e del rapporto tra cibo e impronta ecologica
- Acquisire una migliore comprensione delle altre culture e lingue europee
- Sfruttare le conoscenze trasversali; potenziare le abilità hard e soft (principalmente cucina, Inglese, ICT, lavoro di squadra e comunicazione)

PARTNER COINVOLTI

2 scuole dal Portogallo

1 scuola di Cipro

1 scuola dai Paesi Bassi

3 scuole dall'Italia

Data	Attività
Prime due settimane di novembre	Pubblicizzare il progetto alla comunità scolastica preparare il modulo di domanda e metterlo a disposizione degli studenti target

Terza settimana di novembre	Presentazione del progetto ai partecipanti che registrano tutti i partecipanti nel Twinspace + aggiunta di profili in un Padlet
7/12/22	Conoscersi nei gruppi di Google Meet (8 partecipanti per gruppo - 2 per paese) + Presentare il prodotto locale che deve essere cucinato da tutti i gruppi (in sessione plenaria) i gruppi saranno formati dagli insegnanti: gli incontri di gruppo saranno preceduti da sessioni plenarie gli studenti riceveranno una serie di domande per essere più pronti per le chat Screenshot dello schermo
22/12/22	Logo contest con linee guida della scuola di Gaia Nascente Gli studenti di Gaia nascente inviano linee guida e creano proposte per il logo, le altre scuole votano tenendo in considerazione le linee guida del logo
16/01 - 20/01 23	Scoprire la cultura gastronomica di ogni paese, attraverso una competizione sui prodotti locali (tipo indovina chi) e sull'impronta ecologica - ice-breaking: discussione in squadre nazionali + QUIZ INTERNAZIONALE basato sugli ingredienti rappresentativi della regione di ciascun partner Ciascuno invia domande per il gioco da giocare Qualcuno crea kahoot, ad esempio un contest online simultaneo?
Febbraio	Produrre le schede tecniche degli ingredienti e delle ricette. vengono coinvolti gli studenti selezionati. Si può usare Canva.
	Inviare le schede tecniche con il prodotto locale selezionato agli altri partner
Aprile	Cucinare e implementare le schede tecniche Misurare gli scarti di ogni cottura + ATTIVITA' PRATICHE nelle cucine della scuola: ogni partner sceglie un ingrediente dalla propria regione e della stagione corrente, gli altri partner gli inviano una ricetta in cui quell'ingrediente è il protagonista e gli studenti devono cucinarlo. la ricetta locale non viene mostrata ma utilizzata per confrontare i risultati. si filma la cottura o si scattano foto.
Giugno	Valutare il lavoro fatto e le ricette prodotte. Presentare i risultati.

Risultati attesi

- + gli studenti hanno più familiarità con gli ingredienti e la cultura alimentare delle regioni partner
- + sono più consapevoli dell'importanza di ridurre gli sprechi alimentari in cucina

- + hanno maggior sicurezza nel cucinare con ingredienti sconosciuti e nel provare nuove ricette
- + potenziamento delle hard e soft skills (principalmente cucina, inglese, TIC, lavoro di squadra e comunicazione)
- + maggior comprensione delle culture e tradizioni alimentari europee

I RISULTATI SARANNO RESI DISPONIBILI SUL TWinspace E IN UN SITO DEDICATO

Metodologia didattica e organizzazione delle attività

Metodologia:

- Apprendimento cooperativo
- attività di gruppo (di persona per squadre nazionali, online per gruppi internazionali)
- Learning by doing
- Apprendimento basato su progetti

Attività:

- giochi di presentazione della squadra
- Riunioni di gruppo online su Google Meet
- Concorso per il Logo
- Presentazione video
- Presentazione fotografica/rivista/libro/poster
- Giochi di ricerca

Da completare secondo il formulario ESEP:

- **Comunicazione e collaborazione**
- **Integrazione curricolare, coinvolgimento della scuola e della comunità locale**
- **Valutazione, documentazione e disseminazione**
- **Uso delle TIC**
- **Pianificazione della struttura del twinspace**