

# 2 Diamo tempo al tempo

## 1. Obiettivo

Far capire ai bambini che ogni frutto e ogni prodotto vegetale ha la sua stagione, indipendentemente da quello che vedono al mercato. Con questa attività potranno imparare che il massimo dell'espressione organolettica si ha quando un prodotto è raccolto e mangiato al momento giusto.

## Discipline e insegnamenti di riferimento/Competenze

Scienze, Arte e immagine, Educazione fisica

## 2. Attività

### Introduzione

Grazie allo sviluppo delle reti commerciali e alla globalizzazione dei consumi alimentari, è ormai possibile trovare sulle nostre tavole e in ogni momento la gran parte degli alimenti di origine vegetale, come frutta e verdura, provenienti dalle diverse parti del mondo. I Paesi situati dall'altra parte dell'emisfero sono i fornitori principali dei prodotti così chiamati "fuori stagione" proprio per il fatto che presentano periodi climatici opposti ai nostri. La perdita di un'idea di stagionalità dei prodotti ortofrutticoli non è da attribuire solo alla loro importazione dall'estero. Il miglioramento delle tecnologie di conservazione, le produzioni in ambienti protetti (serre), la creazione di varietà che maturano in periodi dell'anno diversi rispetto alle tradizionali, ci hanno abituato a pensare che sia normale trovare al mercato gli stessi prodotti durante tutto l'anno, quindi poter acquistare le mele a maggio, le melanzane a dicembre, i pomodori a febbraio, e così via. Se da una parte tutto questo permette un'ampia disponibilità di risorse, dall'altra ha causato una perdita degli aspetti culturali e tradizionali legati al cibo, nonché una serie di domande sull'impatto che questo può avere sull'ambiente. In realtà, non è semplice o immediato - come si potrebbe credere - sostenere che i prodotti alimentari coltivati localmente e a Km 0 presentino un impatto ambientale minore, rispetto agli alimenti non locali, poiché le evidenze scientifiche a tal riguardo sono piuttosto contrastanti. Acquistare alimenti locali di-

rettamente dal contadino può ridurre le emissioni dei gas ad effetto serra dovute al trasporto (oltre ad evitare l'utilizzo di imballaggi), ma in realtà il peso maggiore - in termini di impatto ambientale totale - è dato dalla produzione agricola. Va anche considerato che la varietà alimentare è spesso assicurata proprio dal trasporto degli alimenti. Infatti, è stato stimato che molti dei chilometri totali percorsi dagli alimenti sono relativi al trasporto nazionale, ma di questi chilometri più della metà sono impiegati per il trasporto in macchina dell'acquirente verso e dal punto di vendita, nei casi in cui si vada dal contadino e non al mercato rionale.

Insomma, per essere in grado di quantificare l'impatto ambientale degli alimenti locali e non locali, sarebbe necessario analizzare l'intero ciclo di vita dell'alimento, che include tutte le fasi dalla produzione fino al consumo, e questo non è possibile al livello del consumatore. Vi sono poche evidenze che i prodotti ortofrutticoli di stagione abbiano caratteristiche nutrizionali e sensoriali migliori dei prodotti coltivati in serra o che arrivano da lontano. Tuttavia, sulla base del fatto che conservazione e trasporto riducono il valore di tali caratteristiche, è plausibile pensare che i prodotti di stagione abbiano proprietà superiori, oltre ad un costo generalmente inferiore. Per questo vogliamo insegnare ai bambini che gustare un prodotto di stagione consentirà loro un'esperienza sensoriale migliore.

### **Lancio: Una torta per Rosa**

Rosa era molto arrabbiata: tra poco sarebbe stato il suo compleanno e... uffa, perchè era nata in inverno? Con un nome così, doveva perlomeno essere nata a maggio, o comunque d'estate, quando fiorivano i bellissimi fiori di cui portava il nome. Amava tutto dell'estate. Il sole, le giornate lunghe, i colori più allegri, la natura piena di vita e i sapori intensi... il gelato, l'anguria, le pesche e soprattutto le fragole. Andava matta per quel gusto dolce eppure acidulo, per quella compattezza così succosa e piacevole. Nonostante tutto questo, Rosa era nata in gennaio e la sua unica consolazione era che la mamma, nonostante il freddo e il chiuso, le organizzava ogni anno una bellissima festa. Quel pomeriggio, l'aveva accompagnata al supermercato proprio per fare la spesa in vista del festeggiamento e, in quel momento, erano ferme con il carrello nella zona frutta e verdura, davanti ad una scelta molto impegnativa: la frutta per guarnire la crostata di crema, il suo dolce preferito. Mentre Rosa osservava indecisa le mele e le clementine, la sua attenzione fu attratta dal banco frigo in cui, in un inatteso colpo di fortuna, facevano bella mostra di sé 4 sontuosi cestini di fragole di un bel rosso brillante, che solo a vederlo ti faceva venir voglia di mangiarle. Rosa rimase a bocca aperta e con gli occhi spalancati davanti alla vetrina, mentre le veniva l'acquolina. Da bambina qual era, iniziò a tirare la mamma per la giacca e a implorare che le comprasse tutti i cestini di fragole per trasformare la crostata di frutta in crostata di fragole, meraviglioso dolce estivo... ma la mamma fu irremovibile: "Sai cosa diceva la nonna Rosa, di cui tu porti il nome? *Ogni frutto ha la sua stagione*, ed è meglio così. Gustiamo le fragole a maggio perché è quella la loro stagione, non sarebbero così buone né saprebbero tanto di estate, se le potessimo avere sempre e se nei mesi prima non avessimo mangiato mele e arance. E poi - continuò la mamma - hai visto da dove vengono? Da un Paese lontano dove adesso è estate e per arrivare qui hanno viaggiato a lungo con un gran dispendio di soldi... e infatti hai visto quanto costano? Come rubini... e magari non fanno di niente, sono solo apparenza... senza quel buon sapore di primavera piena e di promessa d'estate che ti piace tanto". Rosa dovette ammettere che, sebbene a malincuore, la spiegazione della mamma l'aveva convinta.

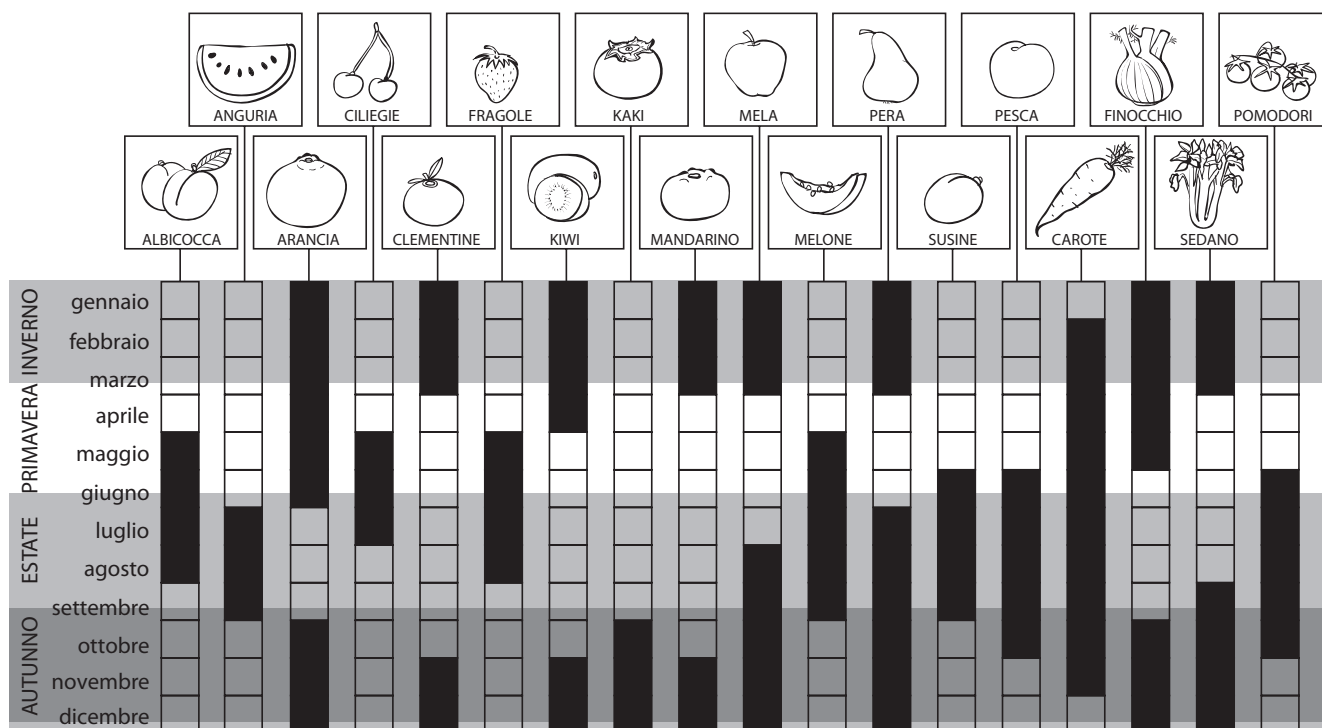
Poi, totalmente presa dai preparativi della festa, si dimenticò delle fragole. E arrivò il compleanno, con il tanto atteso momento della torta con le candeline. La mamma

procedeva trionfante dalla cucina verso il tavolo, reggendo il vassoio tra due ali di piccoli invitati, che intonavano “tanti auguri”, mentre Rosa emozionata e contenta batteva le mani. Eccola, la mitica crostata di frutta della mamma! Ma colpo di scena: tra le mele e le arance troneggiava un giro di fragole! Rosa, prima di spegnere le candeline, rivolse uno sguardo interrogativo ma felice alla mamma, che si chinò al suo orecchio e le sussurrò: “Ecco un altro detto di nonna Rosa, *Ogni regola ha la sua eccezione*. Tanti auguri tesoro!”

## Attività in classe

### Attività. 1: Quando è il momento giusto? Attività per i più piccoli

Stampate e consegnate a tutti i bambini il calendario che trovate in allegato, e mostrate loro lo schema seguente, oppure dettate così che possano segnare sul loro calendario quali sono i mesi in cui è meglio mangiare ogni prodotto. Dovranno colorarlo in modo da visualizzare bene i mesi in cui sono più buoni i vari tipi di frutta e verdura. Potranno anche divertirsi a trovare e ad incollare sulle colonne dei vari prodotti le relative immagini, disegnate o ritagliate da riviste o dall'allegato, creando così un calendario personalizzato, da portare a casa e attaccare in cucina.



### Attività. 2: La staffetta delle stagioni. Attività per i più grandi

Dividete i bambini in 4 squadre e assegnate ad ogni squadra una stagione, oppure, se più semplice, divideteli in due squadre con due stagioni cadauna. Dovranno, a casa, procurarsi una scatola da scarpe per squadra e quante più immagini riescono a trovare, ritagliare, disegnare e colorare di frutta o verdura della stagione che è stata loro assegnata o di simboli della stessa stagione (ad esempio sole e spiagge per l'estate, fiocchi di neve per l'inverno, foglie ingiallite per l'autunno e fiori per la primavera). Contestualmente, ognuno di loro dovrà ricopiare (o ricevere stampato)

il calendario della stagionalità che trovate in allegato. Se ritenete che ne siano capaci, fateglielo ricostruire, disegnando con riga e squadretta una tabella con 12 righe (per i mesi) e 18 colonne (per i prodotti), segnando poi con un simbolo a piacere i giusti incroci. Il calendario dovrà essere imparato al meglio possibile da ogni bambino.

Stampate una copia delle carte allegate per ogni squadra e fategliela personalizzare sul retro (con un disegno o un colore che attesti la squadra di appartenenza). A questo punto si potrà giocare.

Fate posizionare i bambini, divisi per squadra, sul fondo dell'aula, o di un corridoio, o del cortile. A turno, ciascuno prende una carta coperta, la guarda e va rapidamente verso le scatole, dove deve posizionarla nella scatola della stagione giusta. Poi torna indietro e tocca il secondo bambino, che parte e fa la stessa cosa. Ovviamente, quei prodotti che sono disponibili in più stagioni potranno essere posizionati allo stesso modo in più scatole diverse e la risposta sarà comunque esatta. Quando tutte le carte saranno terminate, si conteranno le risposte giuste e si potrà decretare la squadra vincitrice.

Il gioco funziona bene anche se i bambini non hanno imparato perfettamente le stagioni. Impareranno sbagliando... e poi si ripeterà il gioco, ancora e ancora, dopo qualche giorno e, perché no, dopo qualche mese, per verificare cosa ricordano.

Per aumentare il divertimento, il percorso da compiere tra la "base" e le scatole potrà essere reso più complesso con ostacoli o birilli cui girare intorno, o potrà essere compiuto con movimenti diversi (su un piede solo, saltellando a piedi uniti, ecc...)

## Conclusioni

Sarà fondamentale per i bambini chiedere il supporto dei familiari per imparare il calendario, facendosi domande a sorpresa e cercando di indovinare le stagioni giuste di ogni prodotto.

## 3. Per continuare:

[http://sapermangiare.mobi/39/per\\_saperne\\_di\\_piu/prodotti\\_di\\_stagione.htm](http://sapermangiare.mobi/39/per_saperne_di_piu/prodotti_di_stagione.htm)

Questa scheda fa parte di un pacchetto didattico ideato dal **CRA-NUT** su finanziamento **MiPAAF**, nell'ambito del Progetto di formazione degli insegnanti partecipanti al **Programma Europeo "Frutta nelle scuole"**.

*Coordinamento*  
Laura Gennaro

*Gruppo di lavoro*  
C. Giannetti,  
U.Scognamiglio, R.Roccaldo,  
S. Berni Canani, R.Guttilla.

*Progetto Grafico*  
Paolo Marabotto