



*Istituto Comprensivo di Canale
Scuola Primaria di Canale, classe V, sezione A*

CONOSCERE, FARE, GUSTARE

I ragazzi e l'alimentazione: motivazioni e comportamenti.

**Noi siamo ciò che mangiamo:
principi per un'alimentazione sicura**

Documentazione del progetto:
Franca Destefanis, Franca Visca

*“Se mi insegni, io lo imparo
Se mi parli, mi è più chiaro
Se lo fai, mi entra in testa
Se con me tu impari, resta”*

(B. TOGNOLINI)

ELEMENTO DI QUALITÀ: FARE ESPERIENZE IN COLLABORAZIONE PER ACQUISIRE CONOSCENZE E CERCARE SOLUZIONI AI PROBLEMI

Tra i progetti che negli ultimi anni hanno caratterizzato la scuola primaria di Canale, un posto rilevante è stato attribuito alla conoscenza del territorio del Roero. Attraverso uscite sul territorio, osservazioni dirette, esperienze pratiche, incontri, interviste, consultazioni ed approfondimenti su testi specifici, l'argomento "Roero" è stato analizzato da diversi e particolari punti di vista: geografico, morfologico, scientifico, paesaggistico, storico, economico, linguistico, culturale, artistico, folkloristico, musicale,... In particolare, quest'anno, il progetto è volto alla ricerca delle tradizioni alimentari del nostro territorio con un triplice obiettivo:

- riscoprire antiche ricette e comprendere come esse siano sempre state strettamente collegate ai prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento del Roero;
- capire che gli alimenti utilizzati dalla nostra "cucina povera" contengono i "nutrienti" basilari per una sana alimentazione;
- comprendere l'importanza dell'origine dei prodotti per una scelta consapevole di alimenti sicuri.

Il presente progetto si pone come obiettivo principale l'educazione alimentare. I ragazzi saranno sollecitati, attraverso esperienze concrete, sia ad analizzare gli alimenti necessari per una dieta equilibrata sia a conoscere il cambiamento delle abitudini alimentari riferite in particolare al nostro territorio.

Il progetto avrà carattere interdisciplinare e coinvolgerà la classe 5^a sez. A dell'Istituto comprensivo di Canale, per l'anno scolastico 2006 - 2007.

OBIETTIVI GENERALI

- Educazione alla salute: sensibilizzazione sulla sicurezza alimentare.
- Analisi dei comportamenti alimentari dei ragazzi.
- Collegamenti tra il mondo della produzione e del consumo.
- Alimentazione e territorio: conoscenza delle produzioni agricole alimentari tipiche del territorio roerino.
- L'attività agricola come recupero della cultura alimentare.
- Conoscenza dei cibi alla base dell'alimentazione contadina del Roero.

1ª ATTIVITÀ: USCITA SUL TERRITORIO

META: VEZZA D'ALBA - VISITA AL MUSEO NATURALISTICO DEL ROERO

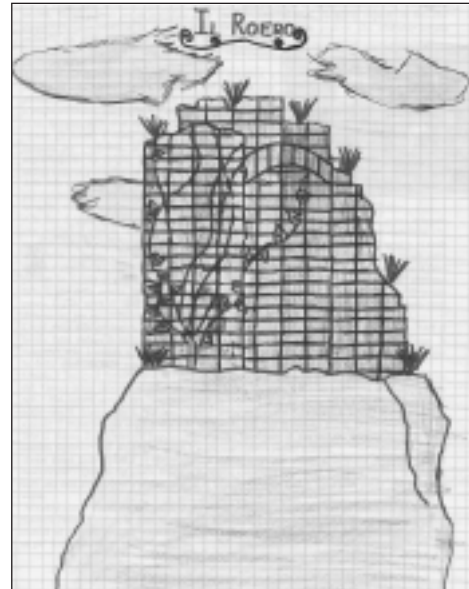
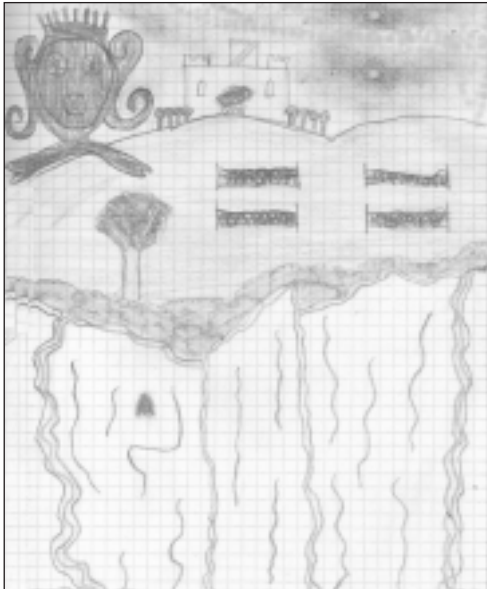
OBIETTIVI:

- ACQUISIRE CONSAPEVOLEZZA DELLE CARATTERISTICHE FISICHE ED ANTROPICHE DEL NOSTRO TERRITORIO
- SAPER UTILIZZARE CARTE GEOGRAFICHE DEL TERRITORIO CONSIDERATO
- COMPRENDERE LE DIFFERENZE TRA GLI AMBIENTI DEL ROERO
- CONOSCERE LE ORIGINI DEL NOSTRO TERRITORIO

PREPARAZIONE DELL'ATTIVITÀ

- ANALISI DEI PRE-REQUISITI POSSEDUTI DAGLI ALUNNI
Attraverso domande-stimolo, i ragazzi sono stati invitati a descrivere oralmente e graficamente ambienti del Roero da loro conosciuti durante passeggiate, gite in bicicletta, visita a nonni, parenti o amici che vivono nella zona. Le descrizioni sono state confrontate e sono emersi elementi di continuità e di discontinuità tra diversi ambienti.





Dal dialogo che ne scaturisce comprendiamo che i nostri alunni non hanno ben chiare:

- la localizzazione del Roero
- la diversità degli ambienti naturali presenti sul nostro territorio.

Decidiamo pertanto di procedere alla localizzazione del Roero e di osservare l'ambiente circostante con un'uscita a piedi sul territorio con meta Vezza d'Alba per visitare il locale Museo Naturalistico.

- LOCALIZZAZIONE DEL ROERO - Gli alunni sono stati invitati a localizzare il territorio del Roero partendo dalla cartina dell'Italia e scendendo a carte sempre più dettagliate fino a delimitare i confini del Roero e a scoprirne i comuni che lo costituiscono.



Il lavoro di localizzazione risulta abbastanza agevole perché precedentemente gli alunni avevano già affrontato esercitazioni sull'orientamento. Dall'esame della carta emerge un elemento fisico del territorio: si tratta del fiume Tanaro che segna il confine a sud-ovest. Questo fiume divide i due gruppi collinari delle Langhe e del Roero.

Gli alunni però non sono ancora del tutto convinti sulla tipologia del territorio anche perché alcuni confondono l'aspetto morfologico con l'ambiente naturale e/o antropizzato.

Predisponiamo allora l'escursione a Vezza con il duplice scopo di osservare il paesaggio e di visitare il museo.

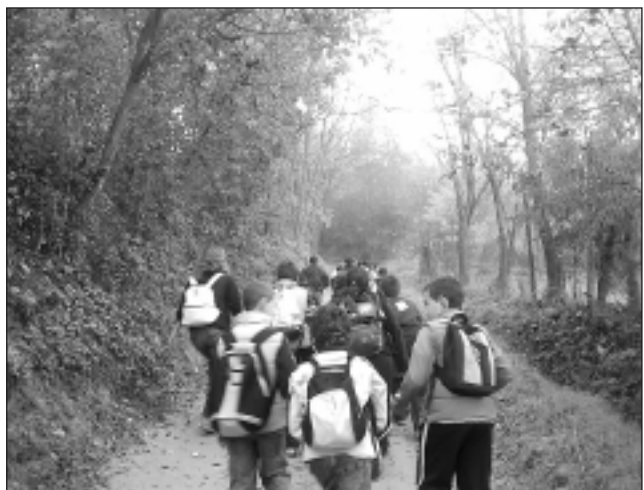
- **PREDISPOSIZIONE DEL PERCORSO** - Si sono analizzate le possibili vie di accesso a Vezza partendo dalla scuola di Canale. Si sono confrontati percorsi alternativi per sceglierne uno in base a due criteri stabiliti in precedenza:
 - il percorso più sicuro dal punto di vista del traffico
 - il percorso che permetta di osservare il maggior numero di paesaggi roerini.

Consultiamo allora una mappa dettagliata del territorio e riusciamo a trovare un percorso ad anello che si snoda su sentieri di campagna poco trafficati.

Poiché tra i criteri non vi è “la strada più comoda”, confrontando una cartina del territorio che presenta le curve di livello, i bambini si sono resi conto che la strada scelta prevede di “scollinare” più volte e qualcuno si è ripromesso di allenarsi alla marcia di circa 6 km nei giorni precedenti l'uscita.

L'USCITA

- **LA PASSEGGIATA** - È stata motivo di numerose riflessioni sia relative all'osservazione diretta del paesaggio rurale in autunno, sia relative alla capacità di previsione di lunghezza del percorso e di durata nel tempo.



- **LA VISITA AL MUSEO** - La sala geologica descrive la genesi delle colline del Roero attraverso schemi e ricostruzioni grafiche delle ere di formazione del territorio e una ricca collezione di conchiglie, campioni di legno fossilizzato, esemplari di foglie fossili, denti e ossa di mammiferi. La sala faunistica con le sue sette vetrine allestite a diorama riproduce gli ambienti significativi del Roero.



L'attività collettiva di ricostruzione della visita al Museo ha avuto una duplice funzione:

1. per i ragazzi: rielaborazione e interiorizzazione di conoscenze
2. per le insegnanti: input per approfondire l'argomento dal punto di vista geografico-scientifico.

Infatti è stata svolta un'attività relativa all'evoluzione geologica del Roero e in seguito si sono collocate specie vegetali ed animali nei vari ambienti.

A questo punto abbiamo pensato di proporre ai ragazzi una nuova attività legata sia al territorio sia all'alimentazione.

2ª ATTIVITÀ: USCITA SUL TERRITORIO

META: COLLINA DI MOMBIRONE - PRANZO CON MENÙ TIPICO DELLA TRADIZIONE CONTADINA

OBIETTIVI:

- **COMPRENDERE IL LEGAME ESISTENTE TRA PRODOTTI AGRICOLI E DELL'ALLEVAMENTO E ALIMENTAZIONE**

Quali prodotti alimentari pensate che il territorio del Roero possa offrire?

Guidando un po' la conversazione, i ragazzi arrivano alla conclusione che cereali e ortaggi sono alimenti prodotti dal territorio anche se molti di essi devono essere cucinati cioè trasformati prima di essere consumati.

A questo punto la discussione non viene arricchita di nuovi spunti. Decidiamo di sospendere in attesa di nuovi input possibilmente spontanei oppure indotti.

Nei giorni seguenti non riusciamo a far aggiungere nuovi elementi perciò, collegandoci all'argomento della digestione, cioè la trasformazione del cibo per mezzo dell'apparato digerente sviluppato in scienze, proponiamo una nuova attività.

- LA DIETA ALIMENTARE - Realizzazione di una tabella da completare individualmente con l'elenco dei cibi consumati nell'arco di una settimana.

Questa attività impegna gli alunni nella settimana compresa tra il 13 e il 19 novembre 2006.

Il 20 novembre 2006 confrontiamo le tabelle compilate e facciamo le osservazioni relative ai cibi preferiti, a quelli consumati dalla maggioranza degli alunni, a quelli che compaiono raramente nelle varie diete. Per visualizzare graficamente i risultati, realizziamo al computer dei grafici a barre e a torta con le relative percentuali.

Procediamo con l'uscita a Mombirone il 29 novembre 2006 per consumare un pranzo "à la mòda 'd na vòta". Per l'occasione invitiamo il nonno di un nostro alunno e ci procuriamo gli ingredienti necessari per cucinare. Nonno Teresio intavola una piacevole conversazione sull'alimentazione tipica delle famiglie contadine di circa 60 anni fa.



I ragazzi intervengono con numerose domande. Il discorso si arricchisce di ulteriori notizie sullo stile di vita del tempo in cui i nonni erano bambini. Tutta l'attività viene filmata e, in un momento successivo, si realizza un DVD di documentazione.

Per quanto riguarda in specifico l'argomento alimentazione, gli alunni si rivelano piuttosto scettici sulla "bontà" dei cibi che venivano consumati, a rivelarlo sono domande del tipo:

"Ma le cose più buone che avevate erano insalata, aglio e cipolle?"

"A colazione non c'era la brioche del Mulino?"

"Non mangiavate mai il gelato?"

"Non compravate pop-corn e patatine?"

"Non c'erano la coca-cola e l'estatè?"

"A merenda mai la nutella?"

Si passa alla fase operativa sul tavolo apparecchiato compaiono frittate, salame, pane, olio, aglio e sale, insalata, frutta e, sarà per l'ora o per l'appetito, in men che non si dica i contenitori si svuotano. Il vero trionfo però è riservato alla bruschetta (*sòma d'aj* in dialetto locale. Nonno Teresio guida i ragazzi nella preparazione ed è una vera abbuffata.



- SAPER UTILIZZARE I CINQUE SENSI PER SCOPRIRE LE CARATTERISTICHE DI UN PRODOTTO ALIMENTARE

Durante il pasto invitiamo gli alunni ad analizzare i cibi attraverso tutti i sensi. Arrivati a scuola descriviamo le sensazioni provate dividendo la classe in cinque gruppi. A ciascuno di essi viene affidata la descrizione delle sensazioni provate attraverso uno dei cinque sensi.



- SCOPRIRE E CONFRONTARE LA NOSTRA DIETA CON QUELLA DEI NONNI QUANDO ERANO BAMBINI

Si propone ai ragazzi di confrontare la loro dieta con il pasto tipo consumato a Mombirone. Le osservazioni spontanee emergono con facilità da parte di tutti.

A questo punto riproponiamo la domanda sui prodotti alimentari del Roero.

La risposta è collettiva e condivisa e viene sintetizzata con questa frase:

il nostro territorio è stato per molto tempo quasi l'unica fonte di cibo per le popolazioni contadine del Roero.

Ne siamo soddisfatte perchè possiamo affermare che l'obiettivo di questa sezione di lavoro è stato raggiunto anche se ciò ha comportato una revisione della programmazione iniziale.

A conferma della nostra conclusione sintetizziamo e proponiamo agli alunni la lettura di alcuni stralci dal libro "All'Enoteca del Roero. Una finestra sulle colline del vino" AA.VV. Sorì edizioni, dove vengono presentati diversi piatti tipici della cucina del nostro territorio suddivisi per stagione proprio perché strettamente collegati ai prodotti della terra.

- SCOPRIRE I "NUTRIENTI" PRESENTI NEI CIBI CONSUMATI E CLASSIFICARLI IN BASE ALLA PIRAMIDE ALIMENTARE

Questa parte dell'argomento è stata trattata inizialmente da un punto di vista teorico per poter classificare i vari tipi di nutrienti e definirne le loro caratteristiche. Successivamente si sono ricercati i medesimi nei diversi cibi con semplici esperimenti realizzati a scuola e frequentando il laboratorio di educazione alimentare alla Città dei bambini di Genova, durante il viaggio di istruzione. L'obiettivo era far comprendere che il modello della piramide per la suddivisione dei nutrienti non è stato scelto a caso. Facendo gli esperimenti con i reagenti a contatto con diversi tipi di alimenti e completando di volta in volta tabelle predisposte, i ragazzi sono arrivati a questa conclusione:



“Gli alimenti che contengono carboidrati sono i più numerosi perché si trovano alla base della piramide dove c’è più spazio; si passa poi alle vitamine e sali minerali, alle proteine e infine ai cibi grassi; man mano che si sale lo spazio diminuisce, ma diminuisce anche il numero degli alimenti che contengono i diversi nutrienti”.

La conclusione ci dà lo spunto per un’ulteriore riflessione:

- proviamo a collocare sulla piramide alimentare i cibi che normalmente consumiamo durante le settimana;
- proviamo a collocare su un’altra piramide uguale i cibi consumati dai nonni quando erano bambini;
- confrontiamo le due piramidi.

Di seguito riportiamo la sintesi dei commenti degli alunni:

- *La piramide che rappresenta le nostre diete è molto ricca ai piani superiori perché consumiamo molti cibi grassi e molte proteine; la zona delle vitamine e dei sali minerali ha molto spazio libero; rimangono dei buchi vuoti anche al piano inferiore, quello dei carboidrati.*



- *La piramide che rappresenta la dieta dei nostri nonni, invece, è piena di alimenti nei piani inferiori dove ci sono i carboidrati, i sali minerali e la vitamine, mentre salendo ai piani superiori gli alimenti diminuiscono.*
- *Poiché abbiamo studiato che i grassi (specialmente quelli di origine animale) e le proteine, se sono troppo abbondanti nella nostra dieta possono provocare danni alla salute, dobbiamo concludere che la dieta dei nonni era migliore della nostra.*

Il confronto tra le diete ci offre l'opportunità di centrare la nostra attenzione sul problema della sicurezza alimentare.

● NOI SIAMO CIÒ CHE MANGIAMO

Questa frase, che scriviamo alla lavagna, diventa l'obiettivo della seguente sezione di lavoro. La usiamo come stimolo alla riflessione invitando i ragazzi ad esprimere le loro opinioni in merito.

DISCUSSIONE DEL 5 FEBBRAIO 2007

Andrea - *Secondo me è giusto dire che noi siamo ciò che mangiamo perché con la digestione i cibi si trasformano e diventano ossa, muscoli,...*

Alberto - *Il cibo ci dà forza e energia e questa mica si vede!*

Virginio - *Certo che si vede: se giochi una partita a tennis e ti senti subito stanco vuol dire che il cibo non ti ha dato abbastanza energia.*

Paolo - *Io quando ho una partita a palla pugno mangio prima un pasto leggero, ma ricco di carboidrati che sono zuccheri complessi e danno energia per lungo tempo.*

Carlotta - *E poi il cibo ci serve anche per crescere e questo si vede.*

Marta - *Il cibo ci serve anche per stare bene.*

Enzo - *È vero se mangi troppo cioccolato ad esempio ti può venire mal di pancia... a me è capitato.*

Federica - *Anch'io sono stata male una volta perché avevo mangiato troppo salame.*

Giulia - *Il dottore ha detto a mio fratello di mangiare in bianco altrimenti deve operarsi di appendicite.*

Samuele - *Quando ho avuto l'influenza, mia mamma mi faceva bere tante spremute perché le arance contengono le vitamine.*

Elena - *Se ci mancano le vitamine ci ammaliamo più facilmente.*

Daniela - *Se mangiamo poche proteine non riusciamo a crescere.*

Davide - *Se abbiamo pochi zuccheri siamo senza forze.*

Santiago - *Però è meglio mangiare i carboidrati perché danno energia per più tempo.*

Daria - *Dobbiamo mangiare anche un po' di grassi per avere qualche riserva di energia.*

Fabio - *Io penso proprio che noi siamo fatti di ciò che mangiamo e che dal cibo che mettiamo nel corpo dipende anche la nostra salute.*

Interveniamo nella discussione ponendo un'altra domanda:

- Che cosa dobbiamo mangiare per crescere e star bene?

Edoardo - *Tanta frutta e verdura.*

Elena - *Sì, ma di stagione.*

Silvia - *Pochi cibi grassi.*

Adriano - *Un po' di proteine.*

Andrei - *I carboidrati e gli zuccheri.*

Marta - *Un po' di tutti gli alimenti senza esagerare.*

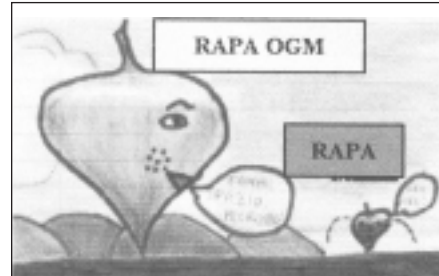
Tentiamo di stimolare la conversazione sulla provenienza degli alimenti, ma vediamo un calo nell'attenzione e non riusciamo a far ag-

giungere nulla di più perciò decidiamo di riprendere il discorso più avanti.

L'occasione si presenta molto presto, dopo aver assistito alla rappresentazione teatrale "Ma che cibo è?" al Teatro Sociale di Alba. Si tratta di un allestimento per le scuole fatto dal Gruppo Teatrale Magog. L'argomento è l'alimentazione: nel primo atto gli attori prendono in esame, in chiave ironica, le abitudini alimentari di un ragazzino fast-food e video dipendente; nel secondo atto viene allestita sul palco la scena del mercato di prodotti ortofrutticoli: sulle bancarelle fanno bella mostra di sé frutta e verdura con OGM e gli attori che li interpretano deridono i più dimessi prodotti della coltivazione tradizionale. La conclusione è ovvia e scontata gli interpreti lanciano il messaggio sulla necessità di nutrirsi con prodotti magari meno belli a vedersi, ma sani.

Già sul pullman al ritorno si chiedono impressioni e commenti e a scuola il giorno successivo, raccontando la trama dello spettacolo alla maestra che non l'ha visto, si ripercorre la storia rappresentata cercando di comprendere il messaggio trasmesso.





Successivamente ricerchiamo con i ragazzi il significato di OGM, proviamo con il brain-storming a sondare le loro conoscenze che si rivelano però incerte e piuttosto confuse. Decidiamo di documentarci su testi scientifici e di sottoporre anche l'analisi di alcuni articoli tratti da diversi quotidiani sull'argomento, ma scartiamo ben presto quest'ultima attività. Notiamo infatti un po' di disorientamento e di apprensione negli alunni che temono conseguenze immediate sul loro organismo da parte di alimenti geneticamente modificati, praticamente operano un transfert tra ciò che hanno disegnato e il loro corpo. Ci limitiamo pertanto a trascrivere sulle pagine del giornalino scolastico le opinioni favorevoli e contrarie all'uso degli OGM da parte degli scienziati.

Riportiamo i commenti più significativi della

CONVERSAZIONE DEL 23 FEBBRAIO 2007

Elena - *Io avevo già sentito parlare di OGM, ma non sapevo che cosa fossero, però nel negozio dei miei genitori si vendono frutta e verdura di coltivazione biologica e mio papà mi ha detto che questi prodotti sono coltivati in modo naturale.*

Davide - *Mio papà, che fa l'agronomo in un negozio dove si vendono piante, sementi e prodotti per l'agricoltura, mi ha detto che esistono concimi e fertilizzanti naturali e chimici.*

Marta - *Mio papà, che fa il macellaio, ha esposto nel suo negozio un cartello dove c'è scritto che la carne venduta proviene da allevamenti controllati.*

Carlotta - *Che cosa vuol dire?*

Alberto - *Già cosa c'entra la carne con la frutta e la verdura?*

Paolo - *Ma non lo sai che le mucche sono erbivori e se mangiano fieno modificato anche la loro carne sarà diversa?*

Marta - *Mio papà mi ha detto che anche le carni bianche dei polli e dei tacchini che vende arrivano da allevamenti dove non si usa il mais con OGM.*

Federica - *Perciò anche le uova prodotte da quelle galline sono naturali.*

Virginio - *Anche il latte di quelle mucche.*

Daria - *Però quando vado a fare la spesa non sono sicura dei prodotti che compro già confezionati.*

Daniela - *Se guardi sulle scatole c'è scritto cosa contengono.*

Christian - *È vero tutti i prodotti hanno l'etichetta.*

Ecco un nuovo spunto di lavoro che inizialmente non avevamo previsto

- Sai leggere l'etichetta stampata sulle confezioni dei prodotti alimentari?

Portiamo a scuola le etichette di diversi prodotti alimentari di uso comune, le dividiamo per tipologia di prodotto e ne facciamo una lettura per confronto. Su alcune etichette troviamo dei simboli particolari: sono quelli relativi ai prodotti tipici riconosciuti dall'U.E. I ragazzi imparano a distinguere i tre tipi di denominazione: DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta), STG (specialità tradizionale garantita).

Con i ragazzi elaboriamo queste conclusioni:

- *Le etichette dei prodotti alimentari sono la loro carta di identità.*

Su di esse troviamo:

il nome del prodotto

l'elenco degli ingredienti

la quantità netta del prodotto

la data di scadenza

il nome o il marchio e la sede del fabbricante

la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento

il N° di lotto di appartenenza del prodotto

le modalità di conservazione e di utilizzazione

le istruzioni per l'uso (se necessarie)

il luogo di origine o di provenienza

E registriamo queste riflessioni:

Daria - *Per essere sicuri di ciò che si compra basta leggere bene l'etichetta dei prodotti.*

Giulia - *Ecco perché la mamma quando andiamo insieme a fare la spesa dice che non bisogna infilare nel carrello tutto ciò che ci colpisce la vista.*

Samuele - *Io non voglio mai andare al supermercato con mia mamma perché ci mette un sacco di tempo a scegliere i prodotti, con mio papà è più divertente.*

Andrea - *Quando la mamma mi manda a comprare il latte o il burro mi dice sempre di controllare che non sia scaduto.*

Daniela - *Di solito io accompagno la nonna a fare la spesa così, se dimentica gli occhiali, fa leggere le etichette a me.*

Fabio - *Penso che le etichette dovrebbero avere scritte più grandi che si possano leggere più facilmente anche dalle persone anziane.*

Elena - *O da chi, come me, è miope.*

Santiago - *Se lo spazio è poco potrebbero fare disegni più piccoli così la scrittura può essere più grande.*

Fabio - *Siccome da grande voglio fare il pubblicitario, farò attenzione a preparare etichette con scritte ben leggibili.*

I ragazzi che frequentano la mensa scolastica hanno acquisito l'abitudine di leggere le etichette dei prodotti confezionati che vengono messi sul tavolo. Significativo è stato il reclamo presso la responsabile della cucina il giorno in cui per dessert c'era un budino confezionato con addensanti geneticamente modificati. Più difficile è stata l'opera di convinzione a consumare anche alcuni tipi di verdura: non tutti hanno accettato di mangiarla, ma almeno qualcuno ha cominciato ad assaggiarla.

Riteniamo che tutto il tempo dedicato a queste attività sia stato ben speso almeno per quanto riguarda una certa sensibilità sul consumo responsabile dei cibi.

A conclusione del lavoro sulla sicurezza alimentare avremmo voluto accompagnare i ragazzi al supermercato per fare la spesa, ma ci è mancato il tempo necessario per predisporre l'attività in modo adeguato perciò ci siamo accontentati di elaborare un decalogo sulla scelta consapevole di alimenti per una sana alimentazione.

RIFLESSIONI DELLE INSEGNANTI

Il progetto ha occupato l'intero anno scolastico ed ha avuto carattere di interdisciplinarietà: le varie attività sono state svolte secondo le necessità da entrambe le insegnanti di classe ciascuna sviluppando di volta in volta un aspetto tipico della disciplina di competenza. Le uscite sul territorio sono state programmate durante le ore di compresenza per poter seguire meglio la classe durante gli spostamenti. È stato perciò indispensabile un lavoro di équipe tra le insegnanti per raggiungere l'obiettivo previsto: ciò ha comportato numerosi scambi di impressioni e di opinioni che hanno permesso un monitoraggio continuo della situazione con verifiche in itinere degli obiettivi minimi raggiunti e con revisioni della programmazione in considerazione di input non previsti e/o di momenti di stasi delle attività. Quindi anche per le insegnanti la collaborazione è diventata l'elemento di qualità indispensabile in questo tipo di lavoro. Possiamo affermare che il confronto continuo sul modo di portare avanti le attività ha fatto emergere anche delle dissonanze sullo stile di lavoro, ma è sicuramente servito come strumento di crescita per entrambe.

Le discussioni tra gli alunni sugli argomenti trattati, la formulazione di ipotesi e la verifica delle medesime, le rielaborazioni immediate delle esperienze vissute, le riflessioni sulle attività svolte si sono rivelate ottimi strumenti per mantenere alti i livelli di interesse e partecipazione. La diversificazione delle attività nei diversi ambiti disciplinari ha valorizzato le capacità di tutti e di ciascuno coinvolgendo gli alunni che si sono potuti esprimere nelle forme di comunicazione più consone alle loro capacità intellettive.

Non sempre è stato facile da parte nostra rispettare i ritmi individuali di apprendimento dei ragazzi: talvolta siamo intervenute troppo presto per arrivare alle conclusioni senza permettere a tutti di scoprire da soli, attraverso processi di rielaborazione ed interiorizzazione, le soluzioni ai problemi che man mano sorgevano.

Dovremo tenerne conto in futuro anche perché crediamo che la scoperta personale sia un valido strumento non solo di acquisizione di competenze, ma di crescita, di rinforzo dell'autostima e della sicurezza sia personale, sia in relazione con il mondo esterno.