



PART OF THE

EU MISSIONS

RESTORE OUR OCEAN & WATERS**Scenario di
apprendimento**

Scenario didattico 7 – 8



Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono, tuttavia, al solo o ai soli autore/i e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per il clima, le infrastrutture e l'ambiente (CINEA). Né l'Unione europea né l'autorità che concede il finanziamento possono essere ritenute responsabili per esse.

Il mercato del pesce

Questa attività aiuta gli studenti dai 7 agli 8 anni a comprendere le basi del viaggio dei prodotti della pesca dal mare al piatto e a scoprire la varietà di specie di pesce e frutti di mare che si possono mangiare.

Obiettivi:

- Gli studenti comprendono l'origine del pesce e dei frutti di mare, come arrivano nel loro piatto e i diversi modi di prepararli.
- Gli studenti identificano diverse specie acquatiche e acquisiscono familiarità con la biodiversità marina.
- I bambini preparano e mangiano prodotti del mare sotto la supervisione di un adulto.

Informazioni generali

Età: da 7 a 8 anni

Materie: scienze naturali, alimentazione, biologia, matematica, arte, educazione civica

Parole chiave: frutti di mare, pesce, cibo, oceano, biodiversità, cucina, pesca

A chi è rivolto? Insegnanti, animatori di musei/centri scientifici

Altri attori sociali che puoi coinvolgere: chef, pescatori, pescivendoli, allevatori di pesce o di frutti di mare

Competenze in materia di sostenibilità¹:

Incarnare i valori della sostenibilità	Abbracciare la complessità della sostenibilità	Immaginare futuri sostenibili	Agire per la sostenibilità
• Promuovere la natura	• Pensiero sistemico	• Adattabilità • Pensiero esplorativo	• Azione collettiva

¹ Bianchi, G., Pisiotis, U., Cabrera Giraldez, M. GreenComp – The European sustainability competence framework. Bacigalupo, M., Punie, Y. (editors), EUR 30955 EN, Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2022; ISBN 978-92-76-46485-3, doi:10.2760/13286, JRC128040

Attività – Il mercato del pesce

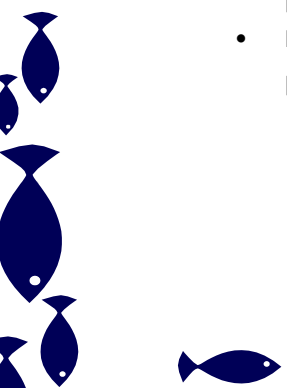
Durata: 45 min

Materiale:

- Tavoli e sedie
- Un tappeto o una piscina portatile
- Animali marini stampati su carta spessa (stampane quanti ne servono, a seconda delle ricette selezionate)
- Retini da pesca o setacci
- 10 secchi
- 10 cestini o altri contenitori
- 10 etichette stampate con specie e prezzi
- Un banco cassa o una scatola
- Gettoni (o qualsiasi oggetto che rappresenti una moneta). Puoi creare gettoni di valori diversi, come le monete reali.
- Piccoli portafogli o scatole
- Fogli di carta A3 (tagliati a forma di piatto oppure con un grande piatto vuoto stampato sopra)
- Ricette stampate
- Alimenti stampati
- Forbici a punta arrotondata
- Colla
- Pennarelli colorati, matite

Preparazione:

- Dividi lo spazio in tre parti.
- Nella prima parte, allestisci la piscina o il tappeto e aggiungi gli animali marini. Disponi i secchi e tante reti da pesca o setacci quanti sono i bambini che assumeranno il ruolo di pescatore.
- Nella seconda parte, allestisci un tavolo lungo con 10 cestini o contenitori. Su ogni cestino, metti un'etichetta con il nome di un frutto di mare e un prezzo. Usa una scatola con alcuni gettoni per creare un banco cassa.
- Nella terza parte, crea una stazione artistica con tavoli, sedie, fogli di carta che rappresentano i piatti, colla, forbici a punta arrotondata, pennarelli colorati, matite. Stampa e ritaglia alimenti per completare le ricette di pesce e frutti di mare (es. limone, pasta, riso...).
- Per ogni bambino che assumerà il ruolo di chef, stampa una ricetta e prepara un piccolo portafoglio o una scatola con alcuni gettoni.



Introduzione:

«Oggi creeremo insieme un mercato del pesce. Ognuno di voi avrà un ruolo importante: potete essere un pescatore, un pescivendolo o uno chef. Lavoreremo insieme per cucinare cibo delizioso e sano.»

Prima di spiegare cosa sono un pescatore, un pescivendolo o uno chef, incoraggiali a riflettere sul ruolo di questi tre professionisti: cosa fanno nel loro lavoro? Perché sono importanti?

Puoi anche chiedere loro quali frutti di mare conoscono già.

Istruzioni:

Il gruppo si divide in tre. Potrebbe essere necessario mantenere il gruppo dei pescivendoli più piccolo degli altri.

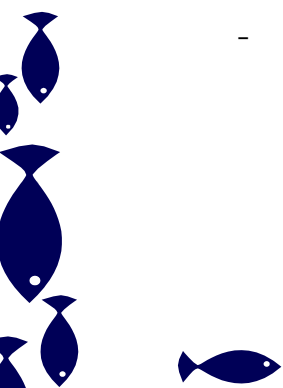
1. I pescatori usano l'attrezzatura da pesca per raccogliere gli animali marini e smistarli nei diversi secchi.
2. I pescivendoli prendono gli animali marini dai secchi e li mettono nel cestino corretto al loro banco.
3. Ogni chef prende una ricetta e un portafoglio. Guarda gli ingredienti e si mette in fila per comprarli dai pescivendoli.
4. I pescivendoli vendono il pesce e i frutti di mare agli chef. Si assicurano di dare il resto quando necessario.
5. Gli chef prendono un piatto alla stazione artistica, cercano gli altri ingredienti e realizzano un collage per rappresentare la loro ricetta.

Debriefing:

- L'educatore lascia che ogni gruppo racconti agli altri ciò che ha imparato.
- Chiede ai pescatori cosa hanno pescato. Per ogni specie, chiede agli chef che l'hanno cucinata di mostrare il loro piatto.
- L'educatore può chiedere:
 - o C'era qualche animale che non sapevi di poter mangiare?
 - o Hai mai mangiato [nome della specie]? Che sapore aveva?
 - o C'è un animale che ti piacerebbe assaggiare un giorno?
- Se i bambini hanno già iniziato a studiare l'alimentazione, l'educatore può chiedere:
 - o Perché mangiare pesce e frutti di mare fa bene? (mangiare per avere energia, fa bene al cuore, al cervello, mangiare per crescere più alti e più forti...)

Alternative:

- Gioca tre turni così ogni bambino può sperimentare i tre ruoli.
- Svolgi ogni fase separatamente:
 - o Prima, tutti i bambini pescano insieme e smistano gli animali sul banco del mercato del pesce.



- o Poi, ogni bambino sceglie una ricetta e l'educatore assume il ruolo del pescivendolo, vendendo i prodotti. Ogni bambino realizza il proprio collage in base alla sua ricetta.

Per approfondire: invita uno chef, un pescatore, un pescivendolo o un allevatore ittico in classe per fare l'attività con voi e spiegare il proprio lavoro al gruppo. Oppure fate loro visita sul posto di lavoro dopo aver svolto l'attività.

Attività – Unisci i puntini

Durata: 30-45 min

Nota: questa attività è più adatta a contesti in cui il mercato del pesce è troppo complicato da organizzare (es. per mancanza di spazio o di risorse).

Materiale:

- Una scheda A4 per ogni coppia di studenti
- Immagini delle specie mostrate sulla scheda (stampate o da mostrare con un proiettore)
- Matite
- Gomma

Preparazione:

- Prepara lo spazio in modo che gli studenti possano sedersi a due a due.
- Assicurati che abbiano a disposizione matite e gomme.

Introduzione:

«Oggi parleremo del cibo che viene dall'oceano; impareremo quali animali e piante del mare possiamo mangiare.»

Inizia mostrando le immagini delle specie una per una e chiedi agli studenti di identificare cosa sono: è una pianta o un animale? Che aspetto ha? Ha una conchiglia? Ha le chele? Ha le pinne? Ha i tentacoli? Come si chiama la specie?

Prima di passare al lavoro di gruppo, l'educatore dà le istruzioni sulla scheda: «Unisci i puntini tra l'animale o la pianta e il piatto preparato con esso.»

Istruzioni:

1. Gli studenti si siedono in coppie o in gruppi di tre.

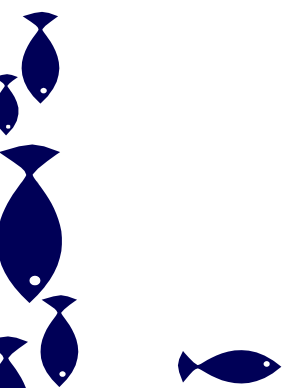


2. L'educatore distribuisce una scheda per gruppo e concede loro circa 15 minuti per unire i puntini.
3. L'educatore resta a disposizione per aiutare.

Debriefing:

- L'educatore lascia che gli studenti condividano la risposta giusta per ogni specie.
- L'educatore può chiedere:
 - o C'era qualche animale o pianta che non sapevi di poter mangiare?
 - o Hai mai mangiato [nome della specie]? Che sapore aveva?
 - o C'è un animale che ti piacerebbe assaggiare un giorno?
- Se gli studenti hanno già iniziato a studiare l'alimentazione, l'educatore può chiedere:
 - o Perché mangiare pesce e frutti di mare fa bene? (mangiare per avere energia, fa bene al cuore, al cervello, mangiare per crescere più alti e più forti...)

Per approfondire: invita uno chef, un pescatore, un pescivendolo o un allevatore ittico in classe per fare l'attività con voi e spiegare il proprio lavoro al gruppo. Oppure fate loro visita sul posto di lavoro dopo aver svolto l'attività.



Compito a casa – Pesce e frutti di mare nel mio piatto

Durata: una settimana (a casa) dopo l'attività sopra descritta

Materiale:

- Una scheda per studente, stampata su un lato, A4
- Una macchina fotografica, una stampante, forbici e colla OPPURE pennarelli colorati
- Una penna
- Pasta adesiva, nastro adesivo o puntine e una bacheca o uno spazio disponibile su una parete della classe

Introduzione:

«Abbiamo imparato come il pesce arriva nel nostro piatto e abbiamo scoperto diverse ricette. Abbiamo anche imparato che dobbiamo mangiare pesce e frutti di mare per crescere sani e forti e avere energia. Quindi ora proveremo a farlo a casa. Durante la settimana, chiedi alla tua famiglia di aiutarti a preparare un pasto con pesce o frutti di mare. Compila la scheda con il nome del piatto, gli ingredienti e una foto o un disegno del piatto. Tra una settimana ci presenteremo le nostre ricette.»

Puoi condividere il sito web o l'app Mr.Goodfish per aiutare le famiglie a scegliere le specie ed esplorare le ricette.

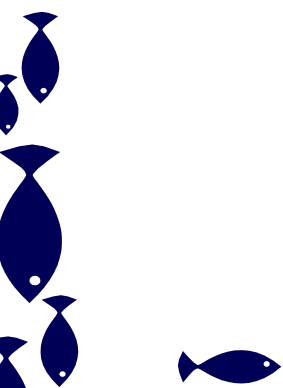
Debriefing:

In classe, chiedi a ogni studente di raccontare il piatto che ha preparato e di condividere le proprie impressioni (com'era il sapore? È stato difficile o facile da cucinare? Cosa hanno pensato di questa ricetta gli altri membri della tua famiglia?).

Fai appendere le loro schede a una bacheca o a una parete per qualche giorno e incoraggiali a dare un'occhiata alle ricette.

Potresti anche pensare di raccogliere tutte le schede e creare un piccolo libretto di ricette da distribuire a tutti gli studenti, così potranno portarlo a casa per la loro famiglia.

Alternativa: se possibile, puoi sostituire questo compito a casa con una sessione di cucina nella tua scuola, centro scientifico o museo. Scegli una ricetta facile a base di pesce o frutti di mare da preparare con i bambini (es. paté di sardine o sgombero, polpette di pesce, torta di pesce, tacos/wrap/panino con pesce...). Puoi invitare uno chef o un pescivendolo a farlo con te e proporre che partecipino anche le famiglie. Se desideri usare questa alternativa, inizia verificando le norme locali di igiene e sicurezza alimentare relative alla preparazione di alimenti con i bambini. Per trovare uno chef o un pescivendolo, puoi consultare i membri Mr.Goodfish del tuo paese sul sito web o sull'app.



Pesce e frutti di mare nel mio piatto

Il mio nome:

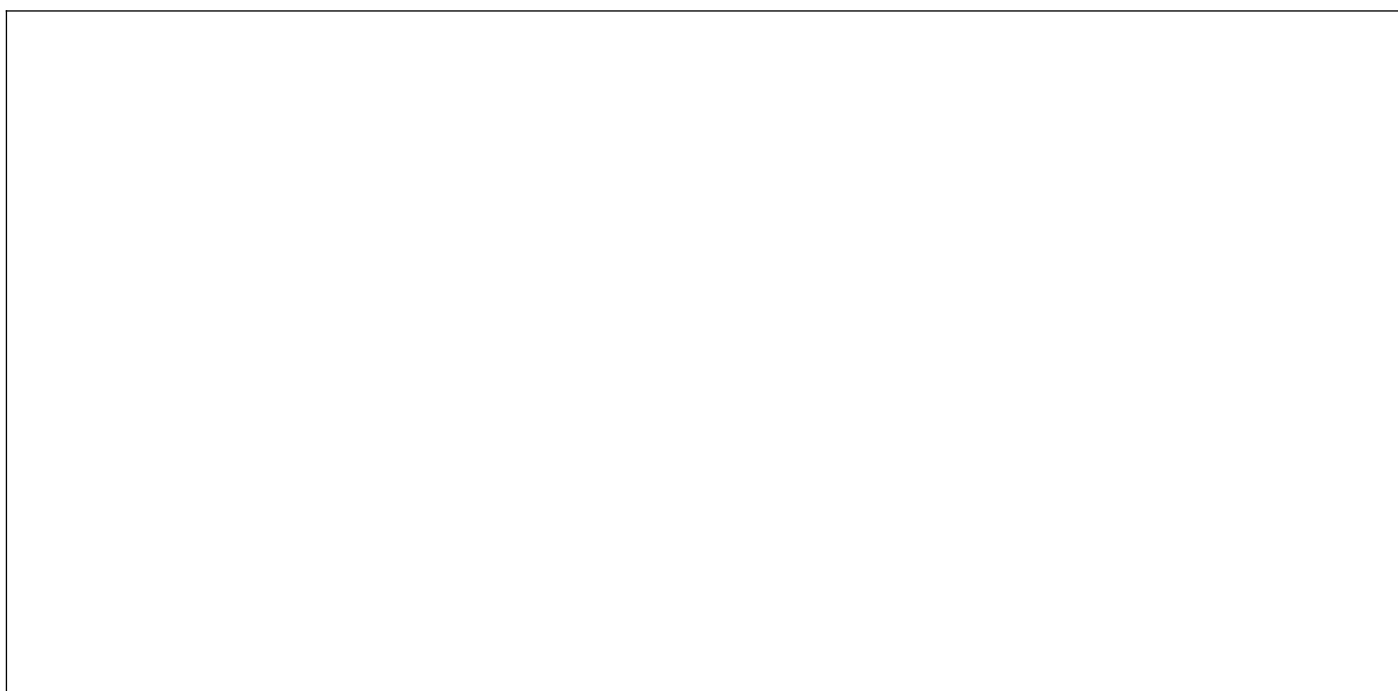
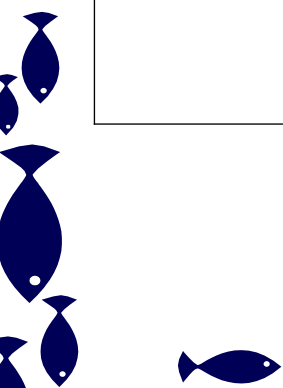
Questa settimana cucino frutti di mare o pesce con la mia famiglia.

Il nome del piatto è

Gli ingredienti di questa ricetta sono:

- | | |
|---------|---------|
| • | • |
| • | • |
| • | • |
| • | • |
| • | • |
| • | • |
| • | • |

Disegno il piatto oppure stampo e incollo qui un'immagine:

Cozze con patatine fritte

Ingredienti:

- **4 cozze**
- **Un po' di patatine fritte**
- **Prezzemolo tritato**

Polpo alla griglia

Ingredienti:

- **1 polpo**
- **1 limone**
- **1 ciotola di riso**

Noodles con gamberi

Ingredienti:

- **5 gamberi**
- **1 ciotola di noodles**
- **1 pomodoro**

Capesante con riso

Ingredienti:

- **2 capesante**
- **Un po' di fagiolini**
- **1 ciotola di riso**

Ostriche

Ingredienti:

- **6 ostriche**
- **1 limone**
- **1 ciotola di insalata**

Calamari con patatine fritte

Ingredienti:

- **4 calamari**
- **Un po' di patatine fritte**
- **1 ciotola di insalata**

Granchio con mais

Ingredienti:

- **1 granchio**
- **1 pannocchia di mais grigliata**
- **1 ciotola di purè di patate**

Pesce alla griglia

Ingredienti:

- **1 pesce**
- **Un po' di fagiolini**
- **1 ciotola di riso**

Cozze con patatine fritte



Polpo alla griglia



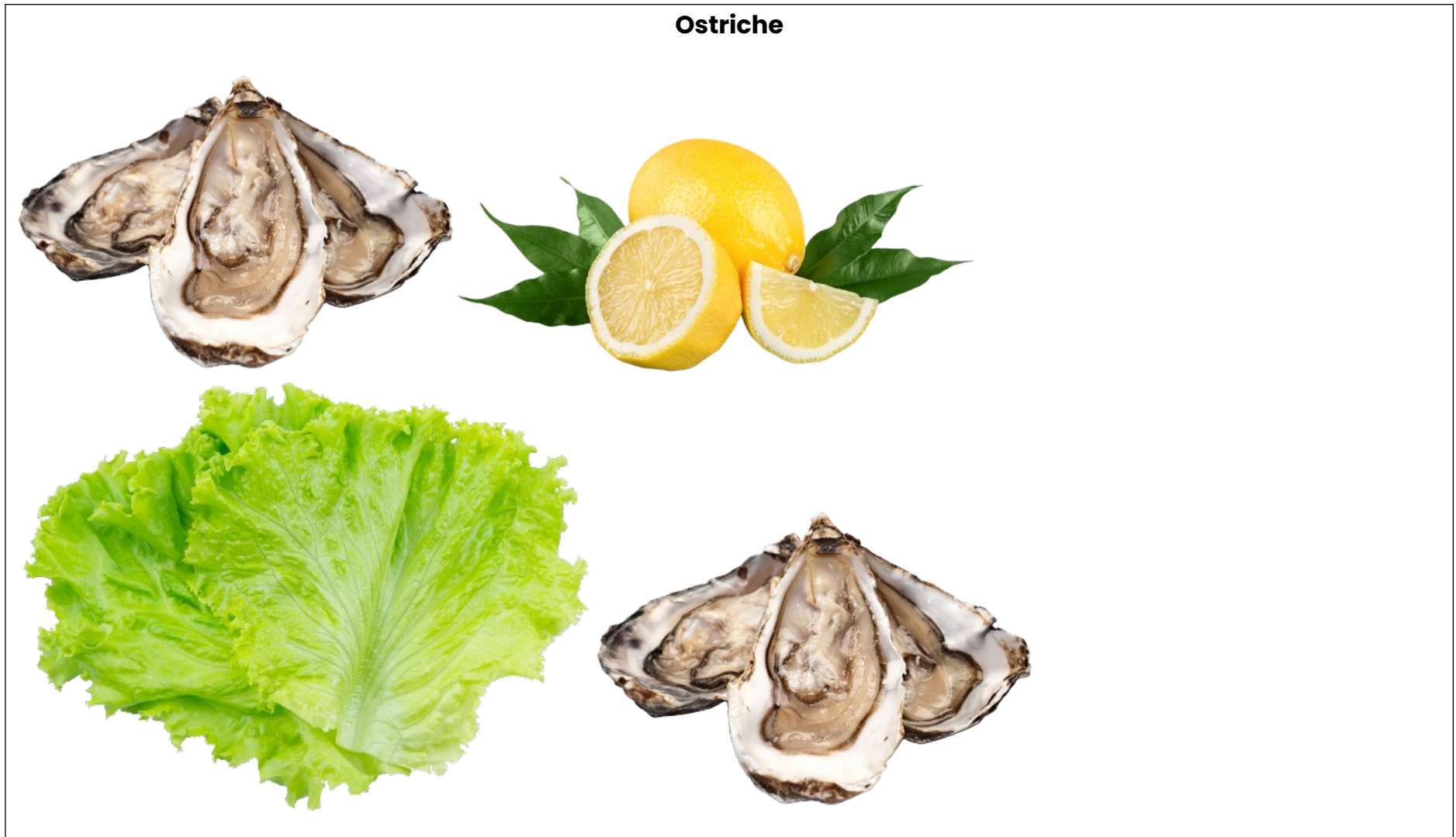
Noodles con gamberi



Capesante con riso



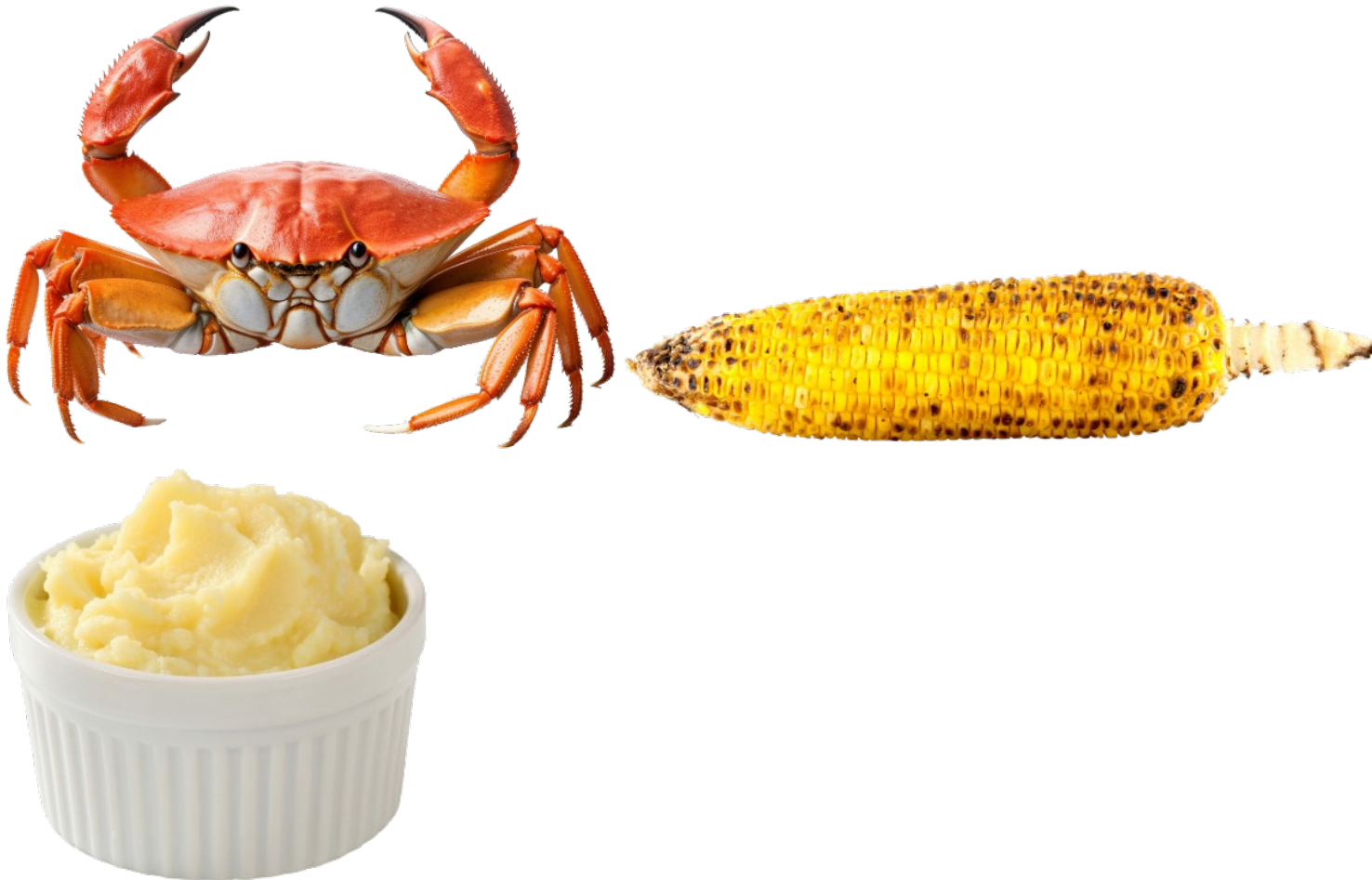
Ostriche



Calamari con patatine fritte



Granchio con mais



Pesce alla griglia



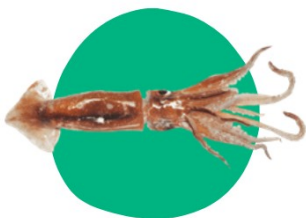
Stampa quanto segue come etichetta del mercato



NOME:



UNISCI I PUNTINI





«Scegli il pesce giusto nella stagione giusta!»

Seguici

Sito web: www.mrgoodfish.com

