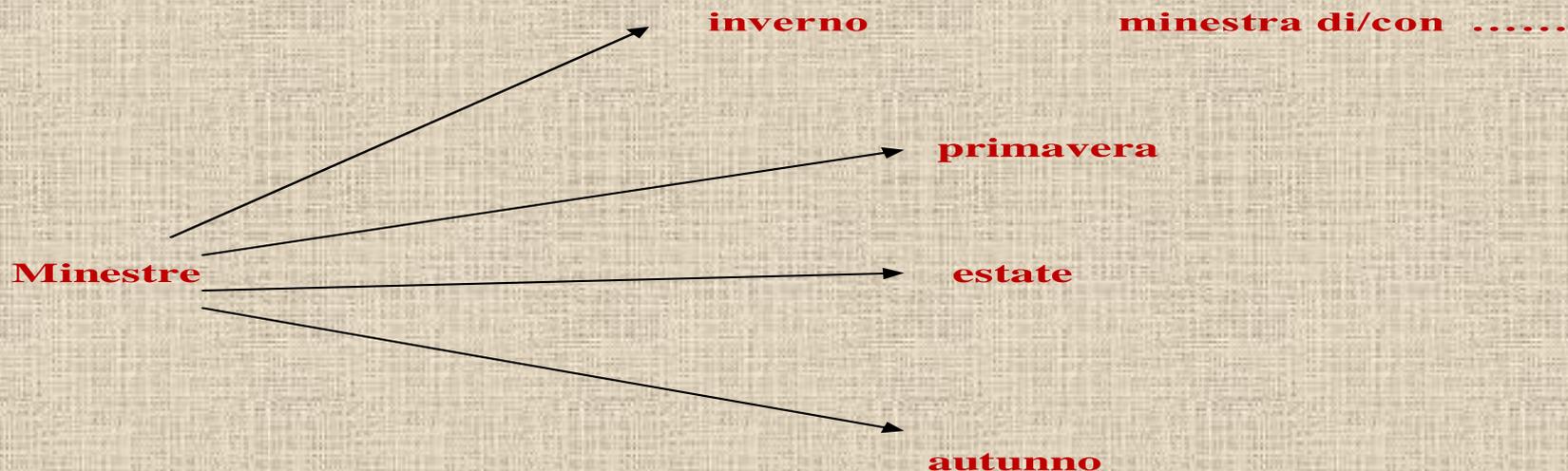


LA CUCINA DEL MONTANARO

Dopo una lezione su prodotti tipici e risorse della gente di montagna si è proposto un approfondimento sulla cucina anche per poter ricostruire la storia locale. Divisi in gruppi gli studenti hanno ricercato e rielaborato le informazioni in modo autonomo, seguendo lo schema di lavoro sotto riportato.

1) Ricordando le informazioni e le esperienze vissute in alpeggio e durante gli incontri in classe provate a indicare gli ingredienti disponibili e utilizzabili in montagna, nelle varie stagioni, per produrre: primi piatti e minestre, secondi, dolci e conserve .
Dopo esservi documentati (libri, materiali forniti dai docenti, Internet) e aver sintetizzato le conoscenze acquisite, elaborate uno schema simile al modello seguente:



2) Scegliete un piatto e studiatene gli ingredienti che lo compongono cercando di trovare informazioni sulla loro reperibilità in montagna o nelle valli, sul modo in cui venivano prodotti, lavorati, ecc..

Rintracciate una o più ricette del piatto: come era cucinato in passato e, se lo è ancora, come è preparato oggi .

3) Leggete la leggenda relativa al prodotto: bitto, bisciola ecc ...e provate ad illustrarla come volete: con un fumetto, una presentazione PWP , alcuni disegni con didascalia, uno storyboard (immagini/ video corredate da testo esplicativo)

Elaborati degli alunni:

LA CUCINA DEL MONTANARO: I PRIMI PIATTI

LA CUCINA DEL MONTANARO: I SECONDI PIATTI