

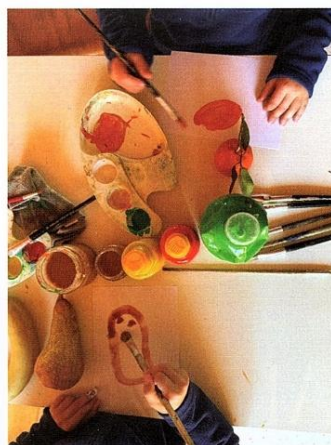
RADICI, ODORI E SAPORI: CRESCERE INSIEME ALLA SCOPERTA DEI CINQUE SENSI

Di Andrea Scarchilli

L'INNOVATIVO PROGETTO MESSO IN CAMPO A SANTA MARIA DI SAN PIETRO DI FELETTO, NEL CUORE DELLE COLLINE DEL PROSECCO DOCG DICHIARATE PATRIMONIO UNESCO, DAL CENTRO INFANZIA "GIROTONDO DELLE ETÀ": INTRODURRE I BAMBINI, ATTRAVERSO MODALITÀ LUDICHE, ALLA CONOSCENZA DEI SAPORI E DEGLI ODORI FINO AD ACCOMPAGNARLI A SPERIMENTARE L'ATTIVITÀ CULINARIA.

Valorizzare la ricchezza di un territorio passa anche dall'educazione degli abitanti, a cominciare dall'infanzia. Ecco perché è molto innovativo il progetto messo in campo a Santa Maria di San Pietro di Feletto, Città del Vino nel cuore delle colline del Prosecco DOCG dichiarate patrimonio Unesco, dal centro infanzia "Girotondo delle Età". Introdurre, attraverso intelligenti modalità ludiche, i bambini alla conoscenza dei sapori e degli odori fino ad accompagnarli a sperimentare l'attività culinaria.

spazio verde che fa da sfondo alle attività degli alunni, ovvero il parco dell'adiacente casa di riposo 'Fondazione De Lozzo - Da Dalto'. "Questo posizionamento - afferma Meneghin - definisce anche la nostra identità e delinea i valori con cui viviamo e insegniamo a vivere ai bambini, la quotidianità. Attraverso il nostro consolidato progetto intergenerazionale, i più piccoli vivono lo scambio continuo con i 'nonni' della comunità, oltre che della casa di riposo, mentre grazie alla pedagogia dell'outdoor education, trasformiamo l'ambiente



Laura Meneghin, coordinatrice didattica, ricorda che il centro infanzia in provincia di Treviso accoglie bambini e bambine dai 12 mesi ai 6 anni di età. È fondamentale il contesto in cui il complesso sorge: un territorio plasmato dall'agricoltura e dalla viticoltura, ma anche, l'ampio

naturale che ci circonda, il bosco in particolare, nella nostra aula principale. Accompagniamo i bambini in un percorso di crescita in cui lo sviluppo delle autonomie e l'esperienza diretta sono al centro di ogni attività. Ed è proprio da questa filosofia d'ascolto, di inclusività, di apertura al





Nelle foto alcuni momenti del progetto a Casa di Sasso a Susegana e in aula al centro infanzia di San Pietro di Feletto.

contatto con l'ambiente e con gli altri, che quest'anno siamo partiti per elaborare questo nuovo percorso didattico per i bambini del gruppo dei grandi: un viaggio speciale alla scoperta dei cinque sensi". Si perché, prosegue Meneghin, qui "l'apprendimento non passa attraverso concetti astratti ma prende forma attraverso l'azione, l'esplorazione e il contatto diretto con la realtà. In questa fascia d'età, il corpo e la dimensione sensoriale costituiscono il canale privilegiato per conoscere sé stessi, gli altri e l'ambiente circostante. In linea con le Indicazioni Nazionali per il curriculum 2025, vogliamo valorizzare il 'fare' del bambino, trasformando l'esperienza vissuta in un patrimonio di competenze concrete, capace di attraversare in modo trasversale tutti i Campi di Esperienza previsti dalle Indicazioni. Da questa consapevolezza ha preso forma questo progetto didattico, un percorso che intreccia i cinque sensi, l'esperienza pratica della cucina e delle degustazioni e la scoperta del territorio".

Importante riferimento del progetto è Francesca Ceron, sommelier e nonna di una delle alun-



ne, che partecipa in modo attivo. Dal laboratorio di cucina, che gestisce assieme ad altre nonne, è partita l'esperienza il cui cuore, dichiara lei stessa, è "l'educazione di due capacità fondamentali che possono e devono essere coltivate fin dalla prima infanzia: l'olfatto e il gusto. Per coinvolgere

i bambini in questo percorso abbiamo immaginato una storia: il racconto di una strana signora dal naso grandissimo, determinata a insegnare a tutti i bambini del mondo a riconoscere profumi e sapori. Ad aiutarla in questa impresa ci sono delle simpatiche streghe che, volando sopra l'I-



e Ceron raccontano: "Davanti a piccoli bicchieri colmi di acque aromatizzate e succhi di frutta, i bambini hanno vissuto un vero e proprio rituale di esplorazione e di conoscenza. L'attività iniziava con l'osservazione visiva del contenuto, proseguiva con l'analisi olfattiva, momento fondamentale per imparare a riconoscere i diversi profumi, e si concludeva con l'assaggio, che permetteva ai bambini di confermare le proprie ipotesi e di identificare con sicurezza ciò che avevano degustato. Prima a scuola, in sala da pranzo, con frutta fresca da toccare, annusare, assaggiare, poi in aula per il riconoscimento alla cieca di succhi di frutta diversi, ed infine l'uscita sul territorio, per la degustazione di acque aromatizzate. Ci ha ospitati 'Casa di Sasso', di Luca Ricci, a Susegana, per una vera esperienza di degustazione in sala, in una porzione di rustico rurale ristrutturato grazie ad un progetto del PNRR finanziato dall'Unione Europea. Guidare queste degustazioni, riproducendo i gesti e le modalità tipiche degli enologi e dei sommelier, si è rivelato un modo divertente e coinvolgente per avvicinare i bambini all'educazione sensoriale. Il loro entusiasmo, la

talia sulle loro scope fantastiche, accompagnano i bambini alla scoperta dei sapori caratteristici dei piatti tipici delle diverse tradizioni regionali. Gioco, fantasia e narrazione diventano così lo sfondo integratore per stimolare la curiosità e la capacità di osservare, riconoscere e apprezzare gli odori e i sapori, trasformando ogni esperienza in un'occasione di scoperta e di crescita".

L'esperienza presenta un'alta valenza culturale e identitaria, se si pensa che si sviluppa in un territorio in cui il connubio tra cibo e paesaggio ha schiuso le porte al riconoscimento Unesco, e che agisce attorno alla dieta mediterranea e alla cucina italiana, pratiche insignite dello stesso prestigioso marchio. Meneghin





curiosità e la precisione con cui si sono messi in gioco hanno dimostrato quanto questa esperienza fosse stimolante e significativa e quanto fosse efficace questo approccio giocoso ma al contempo rigoroso. Il viaggio sensoriale ha trovato il suo naturale completamento nella grande cucina della scuola. Sotto la guida delle nostre 'streghe', lo spazio si è trasformato in un laboratorio gastronomico dove i bambini hanno preparato con le proprie mani alcune ricette della tradizione regionale italiana. Manipolando gli ingredienti, annusando le materie prime e infine assaggiando i piatti realizzati, i piccoli hanno chiuso il cerchio di un percorso completo. Un'esperienza stimolante e significativa che ha unito felicemente gioco, cultura del territorio e crescita personale, raggiungendo pienamente gli obiettivi educativi che ci eravamo prefissati".

Il territorio in questo affascinante progetto ha senza dubbio svolto il ruolo di protagonista. Infatti "attraverso il volo fantastico delle streghe con i sapori delle diverse regioni d'Italia e le degustazioni, i bambini non hanno solo allargato gli orizzonti del mondo che li circonda ma hanno imparato a guardare con occhi nuovi la propria terra. Il viaggio alla scoperta dei cinque sensi trova il suo significato più profondo proprio qui, tra le colline e i boschi del Feletto. Educare il gusto e l'olfatto significa dare ai più piccoli gli strumenti per riconoscere i profumi della natura che li circonda tutti i giorni, per apprezzare i piatti della memoria preparati a casa, o a scuola con i nonni della comunità. Sapere chi siamo e da dove veniamo passa anche attraverso un profumo d'infanzia impresso nella memoria. Questo progetto ci fa comprendere che l'appartenenza ad un territorio non si impara sui libri: si respira, si tocca, si impasta e si assaggia insieme, crescendo con le radici ben salde nella propria terra e i sensi aperti verso il mondo e gli altri".