



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Dipartimento per l'Istruzione

Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione, la Partecipazione e la Comunicazione

Ufficio 3°

Ai Direttori Generali degli
Uffici Scolastici Regionali
LORO SEDI

Al Dipartimento per l'Istruzione
per la Provincia di
T R E N T O

Al Sovrintendente Scolastico per
la scuola in lingua italiana
B O L Z A N O

All'Intendente Scolastico
per la scuola in lingua tedesca
B O L Z A N O

All'Intendente Scolastico per la
scuola delle località ladine
B O L Z A N O

Al Sovrintendente Scolastico
per la Regione Valle d'Aosta
A O S T A

E p.c. Ai Dirigenti scolastici delle scuole di
ogni ordine e grado

Oggetto: bando di concorso "Dalla tavola alla cittadinanza" II edizione



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Dipartimento per l'Istruzione

Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione, la Partecipazione e la Comunicazione

Ufficio 3°

Il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e la Coldiretti bandiscono per il secondo anno, il concorso "Dalla tavola alla cittadinanza", rivolto alle scuole primarie sia statali che paritarie. Il concorso intende, attraverso la cultura del cibo, sensibilizzare le nuove generazioni al concetto di cittadinanza inteso non solo in termini di rapporto tra cittadini ma anche tra cittadini e territorio e mondo della produzione.

Il concorso prevede la realizzazione di elaborati che potranno far riferimento a contenuti e strumenti di diverse discipline, a testimonianza dell'alta valenza interdisciplinare dell'educazione alimentare.

Le scuole che intendono partecipare al concorso dovranno inviare al numero di fax 06 5849 3959 la scheda di iscrizione allegata al regolamento di concorso entro il **31 gennaio 2011**. Effettuata l'iscrizione, potranno di seguito contattare i referenti di educazione alla "Campagna Amica", in servizio presso le Federazioni provinciali e regionali della Coldiretti del territorio di appartenenza, che si renderanno disponibili a collaborare e sostenere il percorso didattico finalizzato alla realizzazione degli elaborati. Gli indirizzi delle Federazioni sono scaricabili dall'home page del sito: www.coldiretti.it e www.coldiretti.it/index.asp dove è pubblicato anche materiale didattico utile per ulteriori approfondimenti.

Gli elaborati, corredati dai dati della scuola, dovranno pervenire entro e non oltre il **3 maggio 2011** al seguente indirizzo: *Concorso "Dalla tavola alla Cittadinanza" - Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca- Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione, la Partecipazione e la Comunicazione, Ufficio III - viale Trastevere, 76 A - 00153 Roma.*

Vista la rilevanza dell'iniziativa, si prega le SS.LL. di darne la più ampia diffusione. Si ringrazia per la collaborazione.

IL DIRETTORE GENERALE

Massimo Zennaro



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e
della Ricerca*



CONCORSO NAZIONALE - II EDIZIONE "DALLA TAVOLA ALLA CITTADINANZA"

Uniti... a tavola!

Regolamento

Art. 1

Finalità

Il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e la Coldiretti, bandiscono la seconda edizione del concorso nazionale "Dalla tavola alla cittadinanza".

Il concorso intende sensibilizzare, attraverso la cultura del cibo, le nuove generazioni al concetto di cittadinanza inteso non solo in termini di rapporto tra cittadini ma anche tra cittadini, territorio e mondo della produzione. Mangiare, allora, per capire la complessità dei nostri atti e per prendere coscienza del nostro Paese e delle sue potenzialità.

Art.2

Destinatari

Il concorso è rivolto alle scuole primarie, sia statali che paritarie, che intendono realizzare percorsi interdisciplinari legati alla cultura del cibo e al suo legame con il territorio e il mondo della produzione.

Art. 3

Tema del Concorso

Tanti gusti, tanti piatti, tante idee...Tutti per uno, uno per tutti! La vera storia dell'Unità d'Italia, di cui si festeggiano 150 anni nel 2011, può essere pensata, in realtà, anche come lo scontro tra ricette e piatti tipici. Come? Non lo sapevi? Pensavi davvero che a



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e
della Ricerca*



combattere fossero solo i militari? Ma no, c'erano anche i cuochi: altro che lotta armata, ci si batteva a colpi di insalata? Beh, non proprio. Ma rimane il fatto che la lotta più dura si faceva per il cibo, cioè per mangiare. E qui davvero la grande fantasia delle popolazioni che abitavano la nostra penisola, da nord a sud, da est a ovest, dai monti al mare, è degna di un racconto da "mille e una...tavola imbandita". Cerca, chiedi, scopri tutto ciò che ruota intorno ai piatti tipici della tua regione e delle altre regioni. La curiosità sarà condita dallo stupore e dall'ammirazione di quante mani sapienti hanno dato sapori e saperi ai pranzi di corte e ai pasti dei più poveri. Non solo, ma scoprirai che dentro ogni piatto, ogni cibo, ogni boccone, ci sono gli incontri di storie e di esperienze diverse, di tradizioni e di civiltà differenti. Ti accorgerai di come ogni ricetta raccoglie la sapienza passata e si insaporisce del pizzico di creatività di chi la riprende, la riaggiusta, la fa sua, per diventare ogni volta nuova, originale. E sarà motivo di riflessione constatare che nelle ricette e con il cibo in generale, gli uomini riescono a "mettere insieme" ciò che nelle guerre è separato. Perché a tavola non si può fare a meno di scambiare e miscelare sapori e di gustare con piacere. A tavola si è compagni (si divide il pane...o la polenta...o il riso...) anzi, di più...FRATELLI! Questa è la magia del cibo e della nostra NAZIONE...

Gli elaborati potranno essere presentati sia su supporti cartacei che informatici ed essere realizzati scegliendo tra gli spunti elencati nella scheda tecnica allegata.

Art. 4

Criteri per l'assegnazione dei premi

Ad ogni lavoro sarà attribuito un punteggio in base alla valutazione dei seguenti parametri:

- coerenza della proposta con le finalità espresse
- creatività e originalità dell'elaborato
- qualità dell'elaborato ed efficacia nella comunicazione.

Oltre al punteggio così assegnato, ogni classe partecipante potrà guadagnare ulteriori punti se, durante il concorso, effettuerà una o più "prove bonus" facoltative che le



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e
della Ricerca*



consentiranno di acquisire un risultato superiore rispetto agli altri partecipanti che non aderiscono a tale opportunità. Per la precisione, saranno assegnati più crediti alle classi che effettueranno le seguenti azioni:

- visita a una fattoria didattica	15 p.ti
- visita a un mercato di produttori di Campagna Amica	10 p.ti
- 1 mese di sana e sostenibile merenda a scuola	20 p.ti
- pranzo in agriturismo	10 p.ti
- intervista ad un imprenditore agricolo	10 p.ti
- gemellaggio con una scuola di un'altra regione	20 p.ti
- gemellaggio con una scuola all'estero	30 p.ti
- introduzione di un distributore per la frutta a scuola	25 p.ti

Art.5

Iscrizione e termine di consegna degli elaborati

Le scuole che intendono partecipare al concorso dovranno inviare al seguente numero di fax 06.58493959 la scheda di iscrizione (allegato A) entro il **31 gennaio 2011**. Gli elaborati dovranno pervenire entro e non oltre il **3 maggio 2011** e dovranno essere accompagnati **dai dati della scuola (allegato A) e dagli allegati al presente bando B e C**, al seguente indirizzo:

Concorso "Dalla tavola alla Cittadinanza" – Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca- Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione, la Partecipazione e la Comunicazione, Ufficio III – viale Trastevere, 76 A – 00153 Roma.

Gli elaborati consegnati non verranno restituiti e rimarranno, pertanto, patrimonio della Coldiretti.

Art. 6

Commissione giudicatrice

Gli elaborati saranno esaminati da un'apposita commissione composta da: tre funzionari del MIUR, un tecnico della Coldiretti, un agronomo, un docente di scuola primaria, un rappresentante dei genitori e un esperto di educazione alimentare. Il giudizio della giuria è insindacabile.



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e
della Ricerca*



Art. 7

Clausole del concorso

La partecipazione al concorso implica, da parte di ogni classe concorrente, l'accettazione incondizionata di tutte le norme del Concorso.

Inoltre gli studenti partecipanti, per acquisire una maggiore sensibilità sull'importanza del tema e per approfondire i contenuti, dovranno sottoscrivere lo “**STATUTO DELL'AGRICITTADINO CONSAPEVOLE**” (Allegato B) e compilare un semplice questionario denominato il “**MANGIOMETRO**” (allegato C) il cui punteggio servirà a valutare, in modo originale, le conoscenze dei bambini sul tema dell'alimentazione e delle regole alla base di una buona qualità della vita.

Art. 8

Premi

Alla classe meritevole del primo premio sarà offerto un soggiorno di tre giorni presso una fattoria didattica; alla seconda classificata un soggiorno di due giorni e, alla terza classificata, un giorno di visita ad una fattoria didattica.

Le scuole che si iscrivono al concorso potranno contattare i referenti di educazione alla “Campagna Amica”, in servizio presso le Federazioni provinciali e regionali della Coldiretti del territorio di appartenenza, che si renderanno disponibili a collaborare e sostenere il percorso didattico finalizzato alla realizzazione degli elaborati. Gli indirizzi sono scaricabili dall'home page del sito : www.coldiretti.it e www.coldiretti.it/index.asp dove è pubblicato anche materiale didattico utile per ulteriori approfondimenti.



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e
della Ricerca*



ALLEGATO A

Scheda di iscrizione

Classe

Docente
.....

Scuola
.....

Via/Piazza
.....

Città

Telefono.....

Fax

Indirizzo e-mail.....

Data

Firma del docente



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e
della Ricerca*



ALLEGATO B

STATUTO DELL' AGRICITTADINO CONSAPEVOLE

Se al concorso vuoi partecipare queste regole dovrai ricordare! Forza, se un consumatore attento diventerai in salute e meglio vivrai!

Mangia bene mangia sano
mangia (soprattutto) italiano:
un invito per ricordare un antico patto
tra uomini e territorio nei secoli contratto.

Un proverbio di popolare saggezza
a rimarcare l'intrinseca bellezza
dei più diversi prodotti nostrani
che le nostre vite allietano da tempi lontani:

ortaggi, frutti, erbe e buoi
meglio davvero se dei Paesi tuoi;
come ama il villano dire
meglio i propri frutti preferire.

Perché l'antica conoscenza
cresciuta nei ritmi della quotidiana esperienza
ha trasmutato il legame tra uomo e natura
nell'arte ineguagliabile dell'agricoltura.

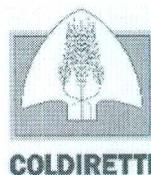
Odori, colori, sapori, suoni
una miriade di esplosioni
dalla terra alla tavola imbandita
ogni ricetta ha una sua vita:

dalla pizza napoletana alla polenta taragna,
dalla fontina valdostana alla ribollita toscana
che dire poi della pasta al pesto genovese
e dei piatti tradizionali di ogni paese

da nord a sud non c'è provincia o regione
che di arte culinaria non abbia tradizione
passando senza indugi dal dolce al salato



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e
della Ricerca*



dal secondo al primo piatto di filato.

La nostra Storia è storia di cucina,
di un'arte davvero sopraffina
capace di rendere al nostro palato
ogni erba o frutto cibo prelibato.

E oggi dei nostri frutti ancor più fieri
consci di quali sono i valori più veri
pensando all'ambiente davvero
scegliamo la spesa a km zero:

direttamente compriamo dal coltivatore
e portiamo sulla tavola il colore e il sapore
di una freschezza appena colta
che ci riporta le fragranze di una volta.

FIRME DEGLI STUDENTI :



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e
della Ricerca*



ALLEGATO C

IL MANGIOMETRO

Il cibo è cultura, scienza, natura, storia e convivialità! Qual è la tua conoscenza sul mondo dell'alimentazione? Scoprilo attraverso il MANGIOMETRO!

	VERO	FALSO
1) La filiera agroalimentare è il percorso dei prodotti dalla terra alla tavola	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2) La dieta mediterranea contribuisce a ridurre la concentrazione di colesterolo nel sangue o i suoi effetti negativi sull'apparato circolatorio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3) Mangiando prodotti locali (km 0) e non importati, contribuiamo a ridurre l'emissione di anidride carbonica nell'atmosfera e la produzione di rifiuti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4) La frutta e la verdura non sono ricche di vitamine e sali minerali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5) Gli additivi alimentari sono sostanze con un alto valore nutrizionale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6) Il Marchio DOC significa Denominazione di Origine Cittadina	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7) L'Arcimboldo era un pittore del '500 che usava frutta e verdura per comporre i suoi ritratti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8) Il termine galateo è sinonimo di buona educazione e deriva dal titolo omonimo di un'opera scritta da Giovanni della Casa, letterato vissuto nel XVI secolo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e
della Ricerca*



- 9) Il pomodoro fu importato dalle Americhe da Amerigo Vespucci nel 1492
- 10) Gli ingredienti base per preparare il formaggio sono latte, caglio, farina e sale

E ora confronta i tuoi risultati!

- 0 punti: va bene incentivare i prodotti a km zero...ma uno zero anche nelle risposte esatte proprio non va! Impegnati di più!
- 1-3 punti: il prodotto tipico di chi non studia è l'insufficienza! Forza: un buon voto, come un buon cibo, non si ottiene per caso.
- 4-5 punti: filare a letto senza cena o studiare le filiere di buona lena? A te la scelta!
- 6-7 punti: hai alimentato la tua mente con una sana e genuina applicazione, raggiungendo la sufficienza. Ma in pancia c'è ancora spazio, non sentirti sazio! Cerca di raggiungere il top!
- 8-9 punti: quando si risponde precisamente ad una domanda si parla di risposta ad hoc...nel tuo caso ti riconosciamo una buona dose di studio D.O.C.
- 10 punti: hai raggiunto l'eccellenza e meriti un marchio di qualità: quello che certifica che gli ottimi risultati si raggiungono solo attraverso impegno e dedizione! Bravissimo!!!



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e
della Ricerca*



Scheda tecnica per la realizzazione degli elaborati

Fratelli d'Italia! Uniti...a tavola

“La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione”.

Così recita la Costituzione Italiana in uno dei suoi articoli fondamentali (**Art. 9**)

Cultura, Ricerca, Paesaggio, Patrimonio: termini tanto inflazionati da correre il rischio di essere svuotati di significato. È dunque necessario mantenere l'attenzione a ciò che essi esprimono. Ogni regione ha le sue peculiarità che rappresentano un patrimonio culturale da salvaguardare, come sottolinea anche la nostra Costituzione. Il paesaggio rurale fa parte del patrimonio della nostra nazione e contribuisce a rendere bella l'Italia. Una nazione deve essere capace di rispettare, valorizzare e coniugare le diverse storie e inoltre di far incontrare le diversità. Sicuramente la cucina italiana rappresenta un successo in tal senso.

“Io sono ciò che mangio” e...“noi mangiamo quello che siamo!” esprime bene l'idea che l'arte culinaria è elemento che contraddistingue una comunità, un popolo, una civiltà. Infatti ciascuna popolazione ha una propria tradizione enogastronomica che la caratterizza e la differenzia dalle altre. In ogni piatto e in ogni sorso di bevanda del nostro territorio c'è un pezzo della storia della nostra Nazione. Scoprila e ricomponila, regione dopo regione. Ti sentirai parte viva del tuo Paese, ne scoprirai le risorse naturali, la potenzialità dell'agricoltura, l'ingegnosità della gente, la laboriosità.

E saprai per sempre che il cibo ha la forza e il potere di appassionare, coinvolgere e unire tutti!



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e
della Ricerca*



Si propongono alcuni spunti per la realizzazione degli elaborati da presentare per partecipare al concorso.

- **L'Atlante storico geografico dei sapori**
Una ricerca storica e una storia dei sapori del territorio: prova a mappare il territorio indicando e ricostruendo diverse carte geografiche per individuare la storia dei sapori e delle colture dall'unità d'Italia (1861) a oggi.
- **La letteratura dei sapori e dei prodotti**
Come Arianna nel labirinto segui il filo che collega nella storia della nostra Nazione la tradizione enogastronomica con racconti, fiabe, favole, poesie.
- **Il cibo, musica del corpo e della mente**
Prova a immaginare e a comporre una piccola melodia e/o a scrivere il testo di una canzone in cui descrivi e valorizzi alcuni piatti tipici della nostra Nazione. Puoi partire dalla tua provincia/regione e percorrere un viaggio tra le altre regioni d'Italia. Avrai così l'occasione di conquistare tutte le regioni attraverso l'elemento che ci accomuna tutti e di cui tutti abbiamo bisogno: il cibo.
- **"Masticando" l'art. 9**
Immagina e descrivi un piccolo progetto o suggerisci alcune idee per spiegare che cosa si può fare in concreto per tutelare il proprio paesaggio e la propria tradizione culinaria.
- **Agripuzzle d'Italia**
Un modo divertente di fare geografia. Inventa delle carte geografiche tematiche in cui le regioni assumono la forma di diversi prodotti tipici. Potrebbe risultare qualche cosa di assolutamente curioso.



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e
della Ricerca*



- Colori della Bandiera, colori del territorio

Cerca innanzi tutto quali sono le motivazioni che hanno condotto a scegliere quei particolari colori per la nostra bandiera. Associa ad ogni colore i prodotti agroalimentari della stessa tinta e crea una gustosa bandiera italiana! Chissà quali profumi emanerebbe se potesse sventolare? Beh, sicuramente l'aroma e il gusto di molti dei nostri piatti che sono conosciuti e apprezzati in tutto il mondo.

- Lingua dialettale, cultura e piatti tipici

Cosa si "nasconde" in ogni prodotto e nel suo nome? Prova a pensare ai prodotti tipici della tua regione ma anche di altre regioni. Medita sul significato dei loro nomi in dialetto e confrontali con l'italiano.

- Il suono della lingua e il sapore nel piatto

Prova a costruire un racconto o a produrre una filastrocca che faccia capire come il suono del nome sia capace di far intuire il sapore del cibo.

- Le tradizioni culinarie locali e le grandi scoperte geografiche

Hai mai pensato che ciò che mangi non sia frutto del tuo territorio? Magari nemmeno un piatto tradizionale? Annota gli ingredienti necessari a cucinare un piatto appartenente alla tradizione del tuo territorio e verifica quali sono autoctoni da "sempre" e quali sono stati importati in seguito a scoperte geografiche.

- I personaggi storici che hanno determinato l'evoluzione dell'arte culinaria

A quali grandi esploratori dobbiamo la possibilità di fare la pizza margherita oppure la polenta taragna? Inoltre, chi sono i cuochi che hanno indirizzato l'evoluzione del gusto nelle diverse regioni italiane?



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e
della Ricerca*



- **L'arte di arrangiarsi con poco**

Accanto a una cucina ricercata, rivolta alle persone più benestanti, la storia ci informa di una cucina "povera" fatta di pochi ingredienti che le mani e la creatività sapiente di madri e mogli silenziose arricchiva di sapori. E consentiva la nascita di saperi quali la conoscenza delle erbe. Cerca ricette regionali in cui l'utilizzo di alimenti poveri del territorio costituivano l'elemento determinante.