

La produzione del cibo

Avviamo un percorso per conoscere a grandi linee i copioni di produzione degli alimenti, della loro commercializzazione nel presente, nel passato recente, nel passato lontano/lontanissimo. Lo scopo è guidare gli alunni a cogliere che gli uomini fanno attività dedicate alla produzione di alimenti e oggetti e ciò avviene non solo ora, ma accade da sempre: è proprio questa capacità di pensare e operare sui materiali per costruire e produrre una delle caratteristiche della specie *homo*.

In viaggio con... la pasta

Indaghiamo sulle abitudini alimentari dei bambini. Individuiamo i cibi che mangiamo tutti i giorni, quelli che mangiamo 2-3 volte la settimana... Sottolineiamo che gli alimenti che noi consumiamo devono essere preparati, o meglio prodotti, per essere consumati. Individuiamo la pasta come uno dei cibi più graditi dai bambini. La mamma o il cuoco della mensa come si procurano la pasta che preparano per noi?

Avviamo una conversazione in cui gli alunni si confrontano su ciò che sanno. Mettiamo in evidenza che la pasta, come gli altri cibi, viene acquistata nei negozi o nei supermercati... ma i negozi non la producono.

Qual è l'attività che produce la pasta? Come possiamo fare per saperne di più? A chi chiedere? Ascoltiamo le ipotesi, poi mostriamo la presentazione disponibile online sulla **produzione della pasta** oggi, dalla diapositiva 1 alla 11. Poniamo l'attenzione dei bambini sugli elementi essenziali della produzione:

- il prodotto finito (che cosa?);
- le materie prime (con che cosa?);
- la produzione come trasformazione di una materia prima in prodotto finito;
- le fasi della lavorazione (come? prima, dopo, infine; con quali macchine?);
- le persone coinvolte (chi?) e i loro ruoli (cosa fa ogni persona?);
- i luoghi (dove?).

Sul quaderno ricostruiamo in sequenza con di-

segni e brevi didascalie come si produce la pasta, poi completiamo la prima riga dello **SCHEMA**.

SCHEMA: La produzione di

Prima	Dopo	Infine
.....
Materie prime	Trasformazione	Prodotto finito
.....

Dalla farina al grano

Osserviamo lo schema della produzione della pasta e chiediamo: che cosa accade prima? Da dove arriva la farina che arriva al pastificio come materia prima?

Mostriamo la presentazione online dalla diapositiva 12 alla 23 e proponiamo le domande precedenti per individuare gli elementi della produzione, quindi completiamo lo **SCHEMA**. Chiediamo ancora: che cosa accade prima? Da dove arriva il grano che giunge al mulino come materia prima? Ascoltiamo le idee dei bambini; individuiamo il grano come prodotto finito e materia prima, la sua coltivazione come attività di produzione.

Descriviamo in sintesi con il modello proposto nello **SCHEMA**.

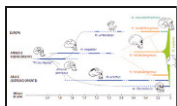
Osserviamo i tre schemi prodotti (pasta, farina, grano) e chiediamo di metterli in successione. Guidiamo i bambini a cogliere che la materia prima di una produzione è il prodotto finito di quella precedente.

Mettiamo in evidenza che oggi gli uomini producono i diversi tipi di alimenti di cui hanno bisogno utilizzando materie prime che vengono trasformate; esistono invece materie prime che devono essere prodotte.

Cosa c'è dietro alla pasta che mangiamo tutti i giorni?



La produzione della pasta: www.lavitascolastica.it > Materiali del numero in corso > Storia



www.lavitascolastica.it
> didattica > strumenti
> **la linea del tempo:**
ominazione



I primi ominidi:
www.youtube.com
> dalla scimmia ad
Australopiteco

A tavola 70 anni fa...

Intervistiamo una persona di circa 70 anni, che inviteremo a scuola per raccogliere informazioni sull'approvvigionamento del cibo e sulla sua produzione quando era bambina. Prepariamo un'intervista con 5-6 domande. Registriamo l'intervista e raccogliamo le risposte come lavoro a coppie, assegnando una domanda a coppia; i bambini scrivono a computer quanto ascoltato nel file audio; poi uniamo in un unico file tutti i testi prodotti, stampiamolo e forniamolo in fotocopia a ogni bambino.

Usiamo le informazioni dell'intervista per un confronto con il presente: disegniamo una tabella a due colonne dove indicare cosa è cambiato e cosa è rimasto uguale e completiamo insieme. Facciamo rilevare che anche 70 anni fa gli uomini producevano gli alimenti di cui avevano bisogno.

A tavola nel passato

È sempre esistito chi produceva il cibo e chi lo vendeva? Proponiamo il confronto con il passato lontanissimo attraverso l'analisi di frammenti, che presenteremo uno alla volta, tratti da un video sui **primi ominidi**.

Raccogliamo informazioni sui comportamenti dei primi gruppi umani per l'approvvigionamento del cibo scrivendo sul quaderno sotto forma di scaletta di informazioni. Sottolineiamo che:

1. gli ominidi inizialmente non producevano niente, erano solo raccoglitori;
2. poi da raccoglitori sono diventati mangiatori di carni lasciate da animali predatori;
3. sono diventati produttori di selci, cacciatori e pescatori con modalità sempre più raffinate ed evolute (*homo erectus*, *homo sapiens*);
4. infine produttori di alimenti (uomini dal Neolitico in poi: agricoltori e allevatori, ma anche artigiani).

Lavoriamo collettivamente sulla **SCHEDA**. Poi formiamo gruppi di 3/4 alunni e chiediamo di immaginare di fare interviste impossibili ai diversi gruppi umani. Partiamo dalle informazioni in scaletta già raccolte dai video.

Utilizziamo come fonti le immagini e i testi tratti dal libro di testo o da altri libri adatti ai bambini. Invitiamo i bambini a lavorare come proposto nella scheda. Ogni gruppo raccoglierà le informazioni sotto forma di brevi testi e immagini o disegni in un foglio A3. Poi spiegherà ai compagni quanto ricostruito.

La linea del tempo

Forniamo una **linea del tempo** e proiettiamola alla LIM. Questa illustrazione mostra in sintesi il processo di ominazione e fornisce informazioni sullo sviluppo temporale. Analizziamola insieme, ricordando le conoscenze già in possesso. Dove potremo inserire i Natufiani in questa linea del tempo? Segniamolo con una freccia sulla linea del tempo.

Riprendiamo i lavori dei diversi gruppi nei fogli e mettiamoli in successione secondo la linea del tempo. Individuiamo ancora i cibi e le attività necessarie a procurarsi di ogni gruppo umano rappresentato.

Proponiamo la costruzione di una nuova periodizzazione sulla linea del tempo. Fissiamo i diversi periodi individuati:

- periodo degli uomini raccoglitori-erbivori;
- periodo degli uomini raccoglitori-onnivori;
- periodo degli uomini produttori di selci-cacciatori-pescatori;
- periodo degli uomini produttori di alimenti.

Sollecitiamo la discussione per individuare l'inizio e la fine di ogni periodo, le successioni (quale periodo inizia per...) e le contemporaneità (quando l'uomo diventa cacciatore continua a essere raccoglitore? Dove si collocano gli uomini del presente? E i nonni-bambini? A quale periodo appartengono?).

Scriviamo sul quaderno un testo collettivo con la spiegazione del percorso fatto per costruire la linea del tempo e le considerazioni su di essa.

SCHEDA: Un'intervista ai Natufiani

• **Leggi il testo e sottolinea le parti che danno informazioni sui cibi e sul loro approvvigionamento.**

Secondo una recente scoperta archeologica il pane è molto più antico di quanto si pensi, così antico da essere nato prima dell'agricoltura: gruppi di cacciatori-raccoglitori lo preparavano già 14.400 anni fa utilizzando cereali selvatici. I ricercatori hanno analizzato 24 resti del pane più antico del mondo nelle ciotole trovate nel sito, scoprendo tracce di orzo, farro e avena: i semi erano stati raccolti, setacciati e impastati prima di essere cotti. Era un pane non lievitato. Il pane più antico finora noto è stato scoperto nella località nel Nord-Est della Giordania, nella zona popolata dai cacciatori-raccoglitori natufiani.

I natufiani erano gruppi umani che si stabilirono sulle coste orientali del Mar Mediterraneo, secondo i resti che gli archeologi hanno ritrovato. Vivevano in villaggi stabili. I resti di piante testimoniano che raccoglievano cereali selvatici, legumi, mandorle e pistacchi. Le ossa ritrovate mostrano che cacciavano le gazzelle e in qualche caso anche cervi, cinghiali, onagri e capre.

I gruppi che vivevano sulle rive del fiume Giordania si nutrivano anche di pesci e uccelli acquatici. Altri materiali ritrovati sono gli strumenti soprattutto in pietra lavorata: corte lame e lamine, punte di freccia, lame di falce utilizzate forse per il taglio degli steli, recipienti e mortai. Costruivano anche strumenti in osso come arpioni e ami per la pesca. Gusci di ostriche erano utilizzati come contenitori.

• **Immagina di fare un'intervista "impossibile" ai Natufiani, seguendo queste domande.**

1. Quali sono i cibi di cui ti nutri quotidianamente?
2. Come te li procuri?
3. Riesci ad avere cibo tutti i giorni? Perché?
4. Usi degli strumenti per procurarti e per preparare i cibi? Quali?
5. Di che materiale sono fatti?
6. Chi li ha prodotti?

CORRELARE CULTURA MATERIALE E ATTIVITÀ PRODUTTIVE AGLI AMBIENTI.

Per
approfondire
si può
proporre
la visita a
un luogo di
produzione
e/o
un'intervista