

# CHE GUSTO QUESTA STORIA

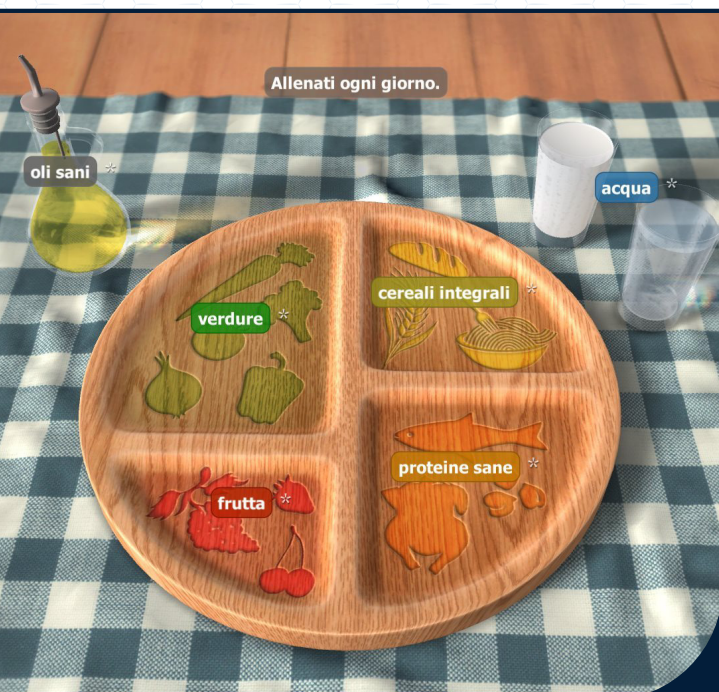
**La cucina è da sempre un potente strumento educativo ed esperienziale.** Fin dall'antichità, cucinare non è stata solo una necessità legata alla sopravvivenza, ma ha avuto anche un **forte valore sociale, simbolico e culturale.**

I banchetti nell'Antico Egitto, a Roma o nelle corti medievali non erano semplici momenti conviviali, **ma veri e propri riti collettivi** che celebravano il potere, rafforzavano i legami sociali e tramandavano tradizioni. **Il cibo, quindi, è sempre stato comunicazione, identità, espressione di civiltà.**

**Oggi la cucina rappresenta uno spazio in cui si intrecciano conoscenze, abilità e valori.** Preparare un piatto significa **capire da dove provengono gli alimenti, conoscere la stagionalità** dei prodotti e **riflettere sulla sostenibilità** delle scelte alimentari. Ma la cucina è anche scienza, chimica e trasformazione.

Ma soprattutto, **cucinare è matematica:** ogni ricetta è un piccolo esercizio logico. Bisogna pesare gli ingredienti, misurare quantità, calcolare tempi di cottura, usare le frazioni per dosare o adattare le porzioni, fare proporzioni e stime. **È una palestra perfetta per allenare il pensiero logico-matematico in modo concreto, divertente e coinvolgente.**

**La cucina diventa così un ambiente educativo ricco e trasversale:** si impara facendo, si stimola la curiosità, si sviluppano competenze pratiche e si favorisce la collaborazione. **Cucinare, oggi come ieri, è anche un modo per capire il mondo.**



MODULO	DURATA	CONTENUTI DIDATTICI	ATTIVITÀ LABORATORIALE
<b>Mangiando nella storia: dagli Egizi ai Romani</b>	2 ore	Un viaggio storico-culinario nelle abitudini alimentari delle antiche civiltà: cosa mangiavano gli Egizi, come cucinavano i Romani, cosa coltivavano.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kit Giocando Pasticciando</li> <li>• Kit Giocaverde</li> </ul>
<b>Un banchetto alla corte del re</b>	2 ore	Rievocazione simbolica di un banchetto reale: piatti tipici, codici del comportamento, <i>mise en place</i> e confronto con la tavola moderna.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kit Giocando Pasticciando</li> <li>• Kit Giochiamo Con Il Medioevo</li> </ul>
<b>Dal chicco alla nostra tavola</b>	2 ore	Scoperta della filiera alimentare: dalla semina del grano alla produzione del pane. Educazione all'importanza del lavoro agricolo e dei processi produttivi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kit Giocando Pasticciando</li> </ul>
<b>Scopriamo i prodotti italiani: vino, olio, verdure e legumi</b>	2 ore	Approccio sensoriale e pratico alla conoscenza dei prodotti tipici italiani. Degustazione, analisi delle origini geografiche e valore della dieta mediterranea.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kit Giocando Pasticciando</li> <li>• Kit 5 Sensi</li> </ul>
<b>La matematica in cucina</b>	2 ore	Uso di ricette per lavorare su misure, frazioni, proporzioni e problemi pratici. La cucina come contesto reale per applicare la matematica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kit Giocando Pasticciando</li> <li>• Kit Matematica In Gioco</li> </ul>

**CLASSI CONSIGLIATE: 1<sup>A</sup> - 2<sup>A</sup> - 3<sup>A</sup> - 4<sup>A</sup> - 5<sup>A</sup>**



**I NOSTRI QUADERNI DIDATTICI SU MOZAIK EDUCATION**