



ISTITUTO COMPRENSIVO RITA LEVI MONTALCINI SCUOLE INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA di 1 GRADO

Via Nicolò Zeno, 21 C.A.P. 47814 BELLARIA IGEA MARINA (RN)

C.M.: RNIC82100V Codice Fiscale: **91194270400** Codice Univoco Ufficio: 4V116P - Tel: 0541-343950

e-mail: rnic82100v@istruzione.it pec: rnic82100v@pec.istruzione.it

Sito web <https://www.iclevimontalcini.edu.it>

CIRC. N. 253 - Prot. n. vedi segnatura

Bellaria Igea Marina, vedi segnatura

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE-BELLARIA IGEA MARINA
Prot. 0001142 del 30/01/2026
IV (Uscita)

✓ **AI GENITORI DI ALUNNI E ALUNNE
DI TUTTE LE CLASSI**

✓ **AI DOCENTI
DI TUTTE LE CLASSI**

SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO

✓ **E P.C. AL DSGA**

**OGGETTO: AVVIO LABORATORIO DI CUCINA
"GIRO D'ITALIA IN CUCINA" - SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO**



Gentili Genitori,

l'IC Rita Levi Montalcini ha il piacere di comunicare che, nell'ambito dell'Ampliamento dell'Offerta Formativa, presso la Scuola Secondaria di Primo Grado, verrà attivato un **Laboratorio di cucina con cadenza mensile**, che si svolgerà in orario curriculare.

Il progetto, dal titolo **"Giro d'Italia in cucina – Laboratorio mensile di cucina regionale"**, si propone di integrare attività pratiche, conoscenze culturali e aspetti legati all'educazione alimentare, attraverso un approccio laboratoriale e cooperativo.

✓ **Metodologia**

Il laboratorio si baserà su:

- approccio laboratoriale e didattico esperienziale "Learning by doing";
- apprendimento cooperativo e partecipativo "Cooperative learning";

✓ **Destinatari**



ISTITUTO COMPRENSIVO RITA LEVI MONTALCINI SCUOLE INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA di 1 GRADO

Via Nicolò Zeno, 21 C.A.P. 47814 BELLARIA IGEA MARINA (RN)

C.M.: RNIC82100V Codice Fiscale: **91194270400** Codice Univoco Ufficio: 4V116P - Tel: 0541-343950

e-mail: rnica82100v@istruzione.it pec: rnica82100v@pec.istruzione.it

Sito web <https://www.iclevimontalcini.edu.it>

Il progetto è rivolto a **gruppi eterogenei di Studenti** delle varie classi della Scuola Secondaria di Primo Grado, per un totale di **10-15 alunni per ciascun gruppo**.

La composizione dei gruppi sarà curata dai Docenti coinvolti, in collaborazione con i docenti curricolari delle classi interessate, al fine di favorire il lavoro cooperativo, l'inclusione e le relazioni positive tra pari.

✓ **Finalità e obiettivi formativi**

Il laboratorio mira a:

- far conoscere le **tradizioni gastronomiche regionali italiane**;
- promuovere una **corretta educazione alimentare**, attraverso la conoscenza dei principali **macronutrienti e della loro funzione**;
- ampliare il **lessico specifico** legato alle attività culinarie;
- sviluppare abilità pratiche nell'uso degli utensili e nel seguire istruzioni sequenziali;
- potenziare autonomia, capacità organizzative e collaborazione;
- favorire la socializzazione, il confronto e l'inclusione;
- rafforzare la consapevolezza dell'importanza di uno stile di vita sano.
-

✓ **Frequenza**

Il laboratorio prevede **un incontro al mese**, durante l'orario curricolare, secondo una programmazione condivisa dai docenti coinvolti.

✓ **Descrizione delle attività**

Ogni incontro sarà strutturato nelle seguenti fasi:

1. **Presentazione della regione e del piatto tipico**, con riferimento agli aspetti culturali e nutrizionali;
2. **Lettura e comprensione della ricetta**, intesa come testo regolativo;
3. **Realizzazione pratica del piatto**, con suddivisione dei compiti e lavoro in piccoli gruppi;
4. **Documentazione fotografica e video** delle attività svolte;
5. **Momento di condivisione**, con consumazione del piatto preparato e riordino degli spazi;

✓ **Risultati attesi**

Attraverso il laboratorio si intende:

- promuovere il rispetto reciproco e la valorizzazione delle capacità individuali;
- favorire l'inclusione attraverso attività pratiche e motivanti;
- accrescere la consapevolezza degli studenti in merito ai principi dell'educazione alimentare.

Ulteriori informazioni organizzative saranno comunicate dai Docenti Referenti del progetto, prof.ssa Sara Valentini e prof.ssa Celeste Langone.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa **Paola Fabbri**

Firma digitale