



SCHEDA DIDATTICA PER LE SCUOLE

MODALITÀ E STORYTELLING

Lo spettacolo ha l'obiettivo di "prendere per mano" i bambini per accompagnarli verso una dimensione di consumatori consapevoli stuzzicando la loro naturale curiosità senza mai tralasciare l'aspetto ludico.

Obiettivo che sarà raggiungibile non solo attraverso lo spettacolo e gli altri media del format, ma anche grazie al fondamentale contributo degli **insegnanti** e dei **genitori** che, prendendo spunto dalle modalità di *edutainment* e *gamification* proposte dallo spettacolo e dal format, potranno continuare, a **scuola** e a **casa**, a giocare a football con i bambini al fine di educarli al concetto del mangiare bene e vivere sano.

Di seguito alcuni spunti per lavorare in classe sui vari modi in cui il cibo e il calcio si uniscono e fanno nascere **FOODBALL**.

Il Mercato: fare le scelte giuste. Il nemico numero uno è lo spreco

Così come nel mercato calcistico è inutile comprare dieci attaccanti e nessun difensore, i bambini al mercato devono imparare sin da piccoli che non si possono comprare solo dolci o merendine.

Non bisogna comprare di più di ciò che serve, non bisogna comprare altri biscotti se ancora non ho finito gli stessi che ancora sono a casa, e che (a proposito di sapere leggere l'etichetta) è giusto mangiare per primi i cibi vicino alla scadenza.

Ma soprattutto l'importante è far capire ai bambini che così come non è giusto che una squadra abbia a disposizione 5 giocatori per ogni ruolo mentre ce ne sono altre dove uno stesso giocatore ricopre le "tre fasi" di difesa, centrocampo e attacco; è incomprensibile come un bimbo in una parte del mondo possa scegliere tra 10 tipi di merendine e da una altra parte del mondo non ne ha nemmeno una.

Giocare "in casa" è sempre un vantaggio !! La nazionale di calcio e il made in Italy

Il concetto di "territorialità" in termine calcistico ha un significato sempre positivo e può aiutare a vincere: è il cosiddetto "dodicesimo uomo in campo"; parallelamente, in ambito alimentare, sensibilizzare il "made in Italy" significa far capire ai bambini ed ai ragazzi quanto può essere importante e salutare "giocare in casa" anche quando ci si siede a tavola con i propri genitori o in un ristorante.

Dalla nazionale ai club: dal Made in Italy, alle tradizioni culinarie delle Regioni

La tradizione culinaria italiana è talmente vasta e variegata che incasellarla nel termine “made in Italy” sarebbe però riduttivo, bisogna distinguere, conoscere, scoprire e valorizzare le tradizioni locali regione per regione.

D'altra parte, nel calcio, la nazionale non gioca sempre e non soddisfa la nostra infinita voglia di calcio.. per questo esiste il campionato ed ognuno ha la propria squadra del cuore.

Per fortuna in cucina e nello sport si ancora si è liberi e può accadere che un toscano ami la cucina siciliana e che un romano sia juventino !!

Le Coppe Europee e i Mondiali: il cibo diventa “Food”

In ambito alimentare il Made in Italy significa non solo ritrovare abitudini familiari, ma anche tradizioni storiche e locali legate a produzioni e tecniche tipicamente italiane da tutelare, tramandare ed esportare.

Tuttavia se vogliamo continuare ad esportare il made in Italy nel resto del mondo, è giusto che anche noi italiani impariamo ad apprezzare sempre di più la cucina internazionale.

D'altra parte, in Italia abbiamo tanti calciatori bravi, siamo esperti in difesa, siamo grintosi e quando tutti ci danno per spacciati, tiriamo fuori l'imprevedibilità e la creatività; tuttavia sappiamo amare la tecnica e la poesia dei calciatori brasiliani, la fisicità di quelli africani, la tenacia dei tedeschi, e così via. E siamo contenti di averli nei nostri club se ci aiutano a farci vincere lo scudetto o a non retrocedere.

In finale, conoscere bene se stessi - il Made in Italy - è utile in primis per capire chi siamo e per poterci raccontare agli altri, ma questo processo di conoscenza serve anche ad aprire la mente, essere disponibili verso le diversità, essere curiosi verso il nuovo.

Vincere senza trucchi: No Doping = No Junk Food

Nel calcio, e nello sport in genere, è vero che l'importante è partecipare, ma in caso di vittoria bisogna che questa dipenda solo dalla bravura o, al massimo, dalla fortuna.

La stessa cosa deve avvenire a tavola: mangiare bene significa saper riconoscere la genuinità e la freschezza ed evitare il cosiddetto junk food.

Il concetto di “biologico” è sicuramente una cosa buona e da sostenere, ma deve essere disponibile per tutti, come al tempo dei nostri bisnonni , e non diventare un vezzo per pochi eletti.

OBIETTIVI e FINALITA' DIDATTICHE

- Conoscere e valorizzare l'uso dei prodotti locali, biologici, del Made in Italy.
- Aprire la mente ed essere curiosi di conoscere la diversità, sperimentare ed apprezzare ciò che non conosciamo, ciò che "viene da fuori".
- Educare al non spreco alimentare.
- Assumere un corretto e consapevole rapporto con il cibo comprendendo il legame tra la qualità dell'alimentazione e la qualità dell'ambiente e della vita.
- Acquisire la coscienza ed utilità quotidiana del vivere sano e sportivo.
- Divulgare i principi ed i valori sani dello sport.
- Assumere coscientemente le ragioni della lotta al doping , alla violenza e ai comportamenti scorretti nel mondo dello sport.
- Acquisire la conoscenza del legame tra alimentazione e vita sana, tra cibo e attività sportiva.
- Considerare l'alimentazione e lo sport come prevenzione e cura delle malattie.
- Ampliare la gamma dei cibi assunti come educazione al gusto.
- Conoscere i prodotti alimentari e classificarli secondo la loro funzione, saper leggere le etichette.
- Acquisire informazioni su problematiche specifiche quali la malnutrizione e l'obesità.