



PROGETTO di EDUCAZIONE NUTRIZIONALE “LE RICETTE DI UNA VOLTA”

TEMA: la ricetta di un piatto della tradizione.

OBIETTIVO: costruire un ricettario che vada a descrivere in maniera completa la proposta di un piatto della tradizione particolarmente significativo.

PERIODO DI ATTIVITA': febbraio – maggio 2026

SVILUPPO DEL PROGETTO: Le insegnanti dovranno scegliere tra un piatto unico o un primo, o un secondo, o un contorno o un dolce. Per l'esecuzione del progetto gli alunni, una volta individuata la ricetta che accomuna la maggior parte di loro, potranno essere individuati i seguenti elementi:

- collocazione geografica del piatto;
- eventuali varianti alla stessa ricetta nel territorio;
- sua storia, eventuali curiosità, aneddoti e/o antichi segreti;
- dosi per quattro persone;
- descrizione dettagliata delle fasi di preparazione e tempi di cottura.

Sarà premiante individuare un piatto che impegni ingredienti “poveri”, sia economico e rispettoso dell'ambiente.

Il ricettario, una volta sviluppato nei contenuti, dovrà contenere al massimo 12 pagine ed essere curato anche nella presentazione grafica.

Saranno accettate immagini, fotografie, disegni per l'illustrazione della ricetta e dovrà essere posta attenzione alla tipologia di materiali usati per la realizzazione del ricettario, per il quale saranno da prediligere materiali di recupero e/o a maggior sostenibilità ambientale, ma anche innovativi per questa tipologia di utilizzo.

Il ricettario dovrà essere consegnato a un addetto del servizio mensa di Del Monte Ristorazione **entro il 13 aprile 2026** (in busta chiusa, riportante il nome della classe e del relativo istituto scolastico di appartenenza). Oltre alla consegna del ricettario, le insegnanti dovranno provvedere all'invio, via email all'indirizzo info@delmonteristorazione.it, di materiale fotografico (da un minimo di 4 a un massimo di 10 foto) relativo alle fasi di realizzazione del progetto da parte dei bambini.

Saranno individuate le categorie di partecipazione, costituite dalle stesse fasce di età per uniformare quanto più le abilità e lo sviluppo intellettuale dei bambini.

La realizzazione verrà fatta nell'aula didattica messa a disposizione dalla Del Monte Ristorazione con la supervisione del cuoco dell'azienda e il supporto delle figure di riferimento aziendali per lo sviluppo e la realizzazione del progetto.

MODALITA' e TEMPISTICHE:

Via Toscanini, 11 - 51019 Ponte Buggianese (PT)
Tel. 0572 635095 - Codice Fiscale: 91014180474

www.istitutodonmilani.edu.it Email: ptic815008@istruzione.it Pec: ptic815008@pec.istruzione.it



- 1) Il progetto prenderà avvio a partire dal mese di febbraio 2026.
- 2) I ricettari dovranno essere terminati entro il 13 aprile 2026.
- 3) La valutazione degli elaborati verrà organizzata per classe di studio
- 4) I ricettari verranno valutati dai rappresentanti aziendali ed eventualmente da una delegazione dell'amministrazione, nella settimana successiva alla consegna, attraverso l'apposita scheda, fac-simile riportato in allegato.
- 5) Il giorno successivo alla valutazione, sarà cura della Del Monte Ristorazione collettiva contattare l'ufficio scolastico del Comune e i referenti delle scuole partecipanti per informarli degli esiti delle valutazioni.
- 6) Le classi selezionate parteciperanno a una cooking class con uno chef e il referente aziendale per la realizzazione della loro ricetta, che si svolgerà presso l'aula didattica di Del Monte Ristorazione nel mese di maggio 2026.
- 7) Tutte le classi partecipanti saranno comunque coinvolte in un momento celebrativo dell'attività svolta, da tenersi a scuola nel mese di maggio, in cui verrà organizzata una merenda e consegnato un gadget di partecipazione.
- 8) Tutti i progetti presentati saranno pubblicati in una pagina dedicata del sito della Del Monte Ristorazione Collettiva.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

- 1) Presenza di tutti gli elementi descrittivi del ricettario – MAX 8 PUNTI
- 2) Presenza di elementi altamente creativi e/o innovativi – MAX 8 PUNTI
- 3) Collegamenti interdisciplinari – MAX 5 PUNTI
- 4) Utilizzo di ingredienti "poveri" e/o economici e/o rispettosi dell'ambiente – MAX 5 PUNTI
- 5) Uso di materiali di recupero e/o sostenibile per la realizzazione del ricettario – MAX 4 PUNTI

CONTATTI AZIENDALI: Claudia Simi – cell. 324 5527556

Silvia Quilici - cell. 348 8272981

info@delmonteristorazione.it

