



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SOS AFARIOS GENERALES, PERSONALE E REFORMA DE SA REGIONE
ASSESSORATO DEGLI AFFARI GENERALI, PERSONALE E RIFORMA DELLA REGIONE

Unità di Progetto
"Ufficio di Coordinamento Regionale per l'Accoglienza Migranti"

ALLEGATO A
DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

DESCRIZIONE DELLA PROPOSTA	
NOME/TITOLO	COXINA EXCHANGE
DESCRIZIONE	LABORATORIO DI CUCINA : COXINA EXCHANGE
<i>max 5000 caratteri Font Arial, dimensione 10, interlinea 1,15</i>	<p>Il progetto "Cuciniamo Insieme" nasce dal desiderio di unire diverse realtà, quella locale con gli alunni dell'Istituto Alberghiero di Tortolì) e i minori extracomunitari non accompagnati (ospiti nella struttura di Girasole- Cooperativa Opportunity).</p> <p>Questo progetto mira all'apprendimento da parte dei suoi partecipanti, al confronto e allo scambio delle conoscenze sia sui molteplici modi di cucinare un</p>



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SOS AFARIOS GENERALES, PERSONALE E REFORMA DE SA REGIONE
ASSESSORATO DEGLI AFFARI GENERALI, PERSONALE E RIFORMA DELLA REGIONE

Unità di Progetto
"Ufficio di Coordinamento Regionale per l'Accoglienza Migranti"

ALLEGATO A
DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

alimento (tecniche per la sua preparazione) sia nell'utilizzo di vari ingredienti al fine di realizzare un'esperienza di lavoro comune, di partecipazione e reale integrazione. Attraverso le attività di cucina i partecipanti vengono coinvolti nella manipolazione, nella preparazione e nell'assaggio degli alimenti, nel rispetto di tempi, regole e consegne e delle abilità diverse e specifiche di ognuno. Caratteristica del laboratorio è l'intreccio fra percorsi e linguaggi di tipo diverso. Il cibo infatti è una sorta di linguaggio universale, capace di unire persone di estrazioni, culture e paesi differenti. Ecco allora che il progetto ha l'obiettivo di trasmettere conoscenze e tecniche legate al mondo della cucina (chissà, avvicinando qualcuno ad una nuova professione), ma anche stimolare l'attenzione verso i prodotti locali e sensibilizzare i partecipanti al tema dello spreco alimentare. Ancora: realizzare pietanze da consumare insieme, nell'ottica della condivisione e dell'incontro, promuovere socializzazione e collaborazione, nel rispetto della diversità.

Luogo di socializzazione, di incontro e di confronto sarà la cucina dell'istituto Alberghiero, dove gli alunni si cimenteranno nel cucinare delle pietanze che non fanno parte della loro tradizione e i ragazzi stranieri si cimenteranno nella preparazione di un piatto tipico locale Ogliastrino, dove vivono e dove sono stati accolti.

OBIETTIVI:

- Regole da rispettare all'interno della cucina
- Concetto di cibo e salute
- Utilizzo delle spezie in cucina
- Rapporto culturale legato al cibo
- Cibo come piacere/cibo come sostentamento.
- conoscenza e scoperta di abitudini e progetti di un'altra popolazione
- differenza = risorsa, valorizziamola!
- sviluppo della capacità di adattamento al cambiamento, di una visione



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SOS AFARIOS GENERALES, PERSONALE E REFORMA DE SA REGIONE
ASSESSORATO DEGLI AFFARI GENERALI, PERSONALE E RIFORMA DELLA REGIONE

Unità di Progetto
"Ufficio di Coordinamento Regionale per l'Accoglienza Migranti"

ALLEGATO A
DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

	<p>nuova del mondo</p> <ul style="list-style-type: none">• ridurre emarginazione e intolleranza• promuovere il mantenimento dell'identità culturale per le seconde generazioni• facilitare l'inserimento degli immigrati nella vita del paese• promuovere l'interculturalità come strumento di convivenza positiva e non di perdita delle radici delle diverse culture• cooperare nel gruppo• sviluppo delle capacità manuali <p>Da sempre il cibo è stato generatore di conoscenza e di socializzazione per questo la prima fase del progetto vedrà tutti i ragazzi incontrarsi per confrontarsi sulle tematiche del cibo e sulle tradizioni legate ad esso e sulla scelta delle pietanze che si cimenteranno a cucinare.</p> <p>FASI DEL LABORATORIO</p> <p>La prima fase sarà quella in cui i ragazzi grazie a uno scambio di idee reciproco frutto di un bagaglio culturale e culinario personale e differente, decideranno in maniera orchestrale quale pietanza sia maggiormente rappresentativa della loro identità.</p> <p>Data la presenza di minori con una diversa cultura d'origine nella seconda fase dello svolgimento dell'attività, si è deciso che i ragazzi saranno divisi in gruppi in base alle loro attitudini, alle loro capacità e alle loro specificità e tali gruppi saranno combinati in maniera fluida e multietnica.</p> <p>La terza fase si sostanzia nella preparazione dei piatti. Attraverso lo scambio culturale, l'aiuto reciproco e la collaborazione i partecipanti saranno in grado di portare in tavola i piatti non appartenenti alla loro tradizione.</p> <p>Nell'ultima fase del laboratorio culinario prima di procedere alla degustazione, verrà chiesto a ciascun alunno di esprimere le varie difficoltà riscontrate durante</p>
--	--



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SOS AFARIOS GENERALES, PERSONALE E REFORMA DE SA REGIONE
ASSESSORATO DEGLI AFFARI GENERALI, PERSONALE E RIFORMA DELLA REGIONE

Unità di Progetto
"Ufficio di Coordinamento Regionale per l'Accoglienza Migranti"

*ALLEGATO A
DOMANDA DI PARTECIPAZIONE*

	<p>la preparazione delle pietanze e successivamente si andrà alla fase della degustazione dei piatti presentati nei locali dell'istituto alberghiero.</p> <p>METODOLOGIA</p> <p>Attraverso il laboratorio di cucina si intende rafforzare il senso di responsabilità e di condivisione, le abilità diverse e specifiche di ognuno, il rispetto di tempi, di regole e delle consegne date.</p> <p>L'attenzione al fare, che dà una forte impronta ai laboratori, consente a chi partecipa di sperimentare e scoprire in sé e nei propri compagni capacità che a volte rimangono in ombra nell'esperienza scolastica e nell'esperienza quotidiana. In questo modo l'esperienza permette di rafforzare le capacità individuali e di gruppo. Tutto ciò può essere sperimentato maggiormente nel piccolo gruppo dove la cura al fare è garantita dalla supervisione dell'insegnante. All'interno del piccolo gruppo, infatti, i ragazzi acquistano forza e fiducia nelle proprie risorse relazionali e conoscenza delle differenze individuali che vengono esplorate, valorizzate ed utilizzate in un contesto di reciprocità: i compagni diventano così la prima risorsa per l'integrazione e per stare bene nel gruppo.</p> <p>Attraverso il laboratorio di cucina si sperimenta l'uso degli ingredienti e la loro miscelazione per apprendere le trasformazioni, i rapporti di causalità, le misure. Inoltre, il programma mira all'apprendimento di ricette non appartenenti alla propria tradizione culinaria e consente che siano riprodotte anche al di fuori dal contesto scolastico.</p>
OUTPUT FINALE	<i>LABORATORIO DI CUCINA</i>