

Cari genitori,

con questa edizione della newsletter, vogliamo raccontarvi questo intenso mese di scuola ricco di attività didattiche ed eventi che hanno visto protagonisti le vostre bambine e i vostri bambini.

## Terza Settimana della Cucina Italiana in Cina

L'educazione alimentare è parte integrante del progetto educativo della Scuola Italiana Paritaria d'Ambasciata di Pechino e la scelta di avere una cucina interna alla Scuola testimonia il grande valore pedagogico che ha questo ambiente.

Un luogo prezioso, dove la ricerca dei materiali, la scelta di menù corrispondenti ai bisogni nutritivi dei bambini e delle bambine, altresì l'organizzazione degli "Atelier del Gusto" sono presupposti, non solo per fare esperienze di gusto, ma anche per conoscere la tradizione e la cultura culinaria del nostro Paese, della Cina e dei Paesi di provenienza dei bambini.

In occasione della Terza Settimana della Cucina Italiana in Cina, la Chef e l'Atelierista della Scuola hanno proposto ai bambini un viaggio attraverso i sapori e gli odori delle spezie ed erbe aromatiche che più caratterizzano il Mediterraneo e la cucina italiana.

I bambini hanno esplorato nel percorso pedagogico-didattico "Erbario", un progetto interdisciplinare e multisensoriale, la semina delle piante, il monitoraggio della crescita, la realizzazione di grafiche di documentazione, e la creazione di profumate ricette assieme alla Chef.

Ciascuna ricetta è stata degustata e condivisa con gli altri amici durante il pranzo, in un processo di apprendimento a tutto tondo, che racchiude e celebra la convivialità, momento di incontro e di relazione, testimonianza del percorso didattico nell'ambito della disciplina "Cittadinanza e Costituzione".



## "Parla con me" con lo Chef stellato Cristina Bowerman

Prendete un cavolo, una cipolla, dell' aceto bianco, della fecola di patate e acqua, aggiungete a questi ingredienti la passione e l'esperienza della Chef Cristina Bowerman, ecco come nasce la ricetta del "Parla con Me" dedicato alla Terza Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.

Mercoledì 21 novembre, i bambini e le bambine della sezione Primaria della Scuola Italiana Paritaria d'Ambasciata di Pechino hanno accolto Chef Cristina che, con la nostra Chef Roberta, ha organizzato per loro un'attività laboratoriale sui cambiamenti di stato della materia, i fluidi newtoniani, e i coloranti naturali dei cibi.

*"Il carotene vince sulla clorofilla."*

*"Le patate non amano il frigorifero e sono amanti del buio."*

*"Gli asparagi sono bianchi perché non si sono abbronzati con la luce del sole e la clorofilla."*

Chef Cristina ha spiegato ai bambini, coinvolgendoli in diversi esperimenti, come alcune pigmentazioni siano più forti ed altre meno resistenti a sbalzi di temperatura o all'acidità. Incalzata dalle domande dei bambini, ha poi svelato di non aver inventato la crema pasticcera, ma di avere ereditato dal padre la passione ed il segreto della ricetta che sta nella buccia del limone.

Con questo "Parla con me", si conclude il progetto pedagogico-didattico "Erbario" in cui i bambini hanno esplorato nuovi sapori, profumi, le caratteristiche di alcuni semplici alimenti.



## Progetto galateo a scuola!

L'etimologia della parola galateo, deriva dal cognome di un illustre medico napoletano che aveva scritto un trattato sull'educazione. Questo testo ispirò Monsignor della Casa nel descrivere le buone maniere: l'accoglienza, lo stare bene a tavola, valorizzando così l'esperienza con gli altri.

Il progetto 'galateo a scuola', che coinvolge i bambini della primaria, si ispira proprio a questi principi e sviluppa un percorso di educazione alla convivenza e allo stare bene insieme, attraverso il riconoscimento di regole, codici, comportamenti adeguati che ci permettono di incontrare l'altro con gioia e senza conflitti. Grazie a questa relazione si cresce, si diventa grandi e si plasma la propria coscienza di cittadino.

La scuola ha tra i suoi fini la formazione dell'uomo e del cittadino. Il progetto galateo, infatti, si inserisce perfettamente nell'ambito della disciplina 'Cittadinanza e Costituzione' che, in modo trasversale, tocca la didattica della nostra scuola. Inoltre, è parte integrante delle Indicazioni nazionali per il curriculum dei nostri ordinamenti scolastici.

Il progetto, fortemente voluto dal coordinamento scientifico della nostra scuola, ha avuto inizio con un "Parla con me" durante il quale la nostra Chef Roberta ha condiviso con le bambine e i bambini le nuove proposte per i compleanni. Da quest'anno, ogni bambino sarà il protagonista dell'organizzazione della propria festa. Roberta ha poi parlato del senso dello stare insieme a tavola, di come si organizza una *mise en place* e dell'importanza dei cinque sensi, fortemente legati all'alimentazione.

Vi renderemo partecipi delle varie fasi del progetto, poiché crediamo fortemente che il "galateo a scuola" possa valorizzare la corresponsabilità educativa tra scuola e famiglia.

Saranno le vostre bambine e i vostri bambini ad allestire il banchetto della festa di Natale e siamo certi che allestiranno per voi una tavola piena d'amore!!



## Eventi ed iniziative

### 2 dicembre

Festa di Natale della Scuola, Auditorium dell'Istituto Italiano di Cultura