PROGETTO
La storia del Cioccolato



Il progetto visto nei sui obiettivi e nello svolgimento, in breve:

OBIETTIVI:

✓ *Attraverso l'apprendimento dei sistemi e delle zone di produzione del cacao e della lavorazione del cioccolato, il bambino viene sensibilizzato verso i temi dell'uguaglianza dei lavoratori e della lotta alle disparità sociali, dell'impegno e la serietà delle associa- zioni per il commercio equo e solidale.*

✓ *Si creano nel bambino le basi per l'instaurarsi di una coscienza sensibile alle tematiche sociali, aperta alle possibilità di cambiamento attraverso scelte mirate.*

Per mezzo della degustazione, il bambino viene inoltre introdotto all'analisi sensoriale degli alimenti

SVOLGIMENTO:

✓ *L'esperto del gruppo Vivenda, a supporto dell'insegnante, presenta il tema e conduce la le- zione in classe o aula dedicata, illustrando le zone e i metodi di produzione del cacao e del cioccolato e mostrando come le condizioni dei lavoratori siano differenti a seconda del contesto.*

✓ *Viene toccato il tema dell'impegno che le associazioni per il fair trade compiono e il significato etico dell'acquisto dei prodotti provenienti dal commercio equo.*



Dopodiché si passerà all'assaggio "guidato" dei tre tipi di cioccolato e i bambini potranno compilare la "scheda del degustatore", utilizzando tutti e cinque i sensi.



Infine ritireranno il proprio Diploma, da mostrare con orgoglio ai propri genitori!

Vivenda