

## *DIARIO DI BORDO (ROLL)*

PROTOCOLLO DI SPERIMENTAZIONE (GRUPPO USR –Piemonte)

Sede/insegnante	Novi Ligure - Alessandra	Alessandra + 1 testimone (esperta della cucina del territorio)	
Destinatari/ Gruppo classe	Adulti, corso di alfabetizzazione. Inizio del percorso (per la maggior parte delle corsiste): ottobre/novembre 2017		
Numero destinatari, tipologia e/o analisi dei bisogni	<p>10 donne (e non solo...) di differente provenienza, scolarità e L1 (India, Colombia, Pakistan, Senegal, Marocco); tra le quali si segnalano:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 donna di madrelingua wolof con nessuna scolarità, NAI</li> <li>- 1 donna di madrelingua punjabi, con 2 anni di scolarità e residente in Italia da due anni, con difficoltà di apprendimento nella letto-scrittura</li> <li>- 1 donna ispanofona e 1arabofona, entrambe NAI e di media scolarità</li> </ul> <p>Migliorare la comprensione orale e la produzione orale e scritta, favorire l'interazione attraverso attività pratiche</p>		
Materia/Livello		Livello QCER	Multilivello con maggioranza A2
Tempistica (in ore)	data: 11/04/2018	durata: h. 2,00	
Titolo/Argomento attività	<i>“Dolci terre... i dolci tipici del nostro territorio”</i> : Baci di dama & canestrelli		
Materiali ed eventuali risorse TIC	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ingredienti per fare i dolci</li> <li>– Utensili (grattugia, tritatutto, ciotole, mattarello)</li> <li>– <i>Smartphone</i></li> </ul>		
Procedura usata (osservazioni, tempi ect.)	<p>L'incontro è stato suddiviso in tre parti:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Introduzione all'argomento con la scoperta/presentazione degli ingredienti e degli utensili</li> <li>b) “Racconto” e realizzazione della ricetta da parte dell'esperta</li> <li>c) Laboratorio</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Disposizione di ingredienti e utensili sul tavolo di lavoro. Degustazione dei tre dolci (Baci di dama, Canestrelli novesi, Canestrelli di frolla genovesi) e prime osservazioni. “Incontro” con gli ingredienti e presentazione degli utensili/strumenti di lavoro, lavoro sul lessico e sugli alimenti, (gioco di Kim classico e sensoriale, analisi sensoriale, tecniche varie) finalizzati allo sviluppo di abilità descrittive, all'ampliamento lessicale e alla memorizzazione.</li> </ol>		

	<p>b) 1 - Preparazione degli ingredienti da parte dell'esperta, "racconto" e realizzazione del primo impasto (pasta frolla), taglio dei biscotti.          2 - Preparazione/pesatura degli ingredienti da parte delle corsiste sotto indicazione dell'esperta, realizzazione del secondo impasto (Baci di dama) e preparazione dei baci.          3 – Preparazione/pesatura degli ingredienti da parte delle corsiste sotto indicazione dell'esperta, realizzazione del terzo impasto (canestrelli novesi) e preparazione dei biscotti.</p> <p>c) Procedura:  <u>Letture autonoma</u>: Sostituita dalla preparazione della ricetta, eseguita/verbalizzata dall'esperta.  <u>Scambio</u>: Scrittura da parte dell'insegnante di ciò che le studentesse ricordavano (10 minuti ca.), frasi semplici ma anche parole chiave. Atteggiamento neutro, attenzione all'efficacia comunicativa.  <u>Validazione</u>: Eseguita dall'esperta sottolineando le frasi scritte alla lavagna con colori diversi. Riformulazione/riscrittura delle frasi/parole problematiche.  <u>Metacognizione</u>: Riflessioni  <u>Sviluppo</u>: Ripresa di parole chiave e termini sconosciuti; tecniche di manipolazione, di completamento etc.; chiarimenti; confronto interculturale; uso della struttura <i>serve/servono</i>.</p>
<p>Osservazioni metodologiche</p>	<p>La fase di lettura silenziosa viene sostituita dalla verbalizzazione/esecuzione del testo da parte dell'esperta coadiuvata dalle studentesse.</p>
<p>Riscontro degli apprendenti:</p>	<p>Modalità di lavoro molto apprezzata, anche le studentesse NAI possono interagire; tutte hanno cercato di "ricostruire" le ricette partecipando allo scambio in un clima giocoso, divertito (abbassamento del filtro affettivo)</p>
<p>Criticità riscontrate:</p>	<p>Superficie di scrittura decisamente inadeguata (lavagnetta). Difficoltà di documentazione, necessità di cancellare e di fare eventualmente fotografie con lo <i>smartphone</i>.</p>
<p>Proposte di miglioramento</p>	<p>Uso di lavagna a fogli mobili, LIM ecc.</p>
<p>Eventuali note da aggiungere</p>	<p>Punti di forza dell'esperienza:          Valorizzazione degli studenti e delle competenze di ciascuno, delle varie abilità e capacità di memorizzazione. Tutti possono partecipare e concorrere alla realizzazione del laboratorio (ad esempio, chi non è</p>

	<p>alfabetizzato, ma ha competenza nelle lingua orale dà un contributo adeguato e interessante, i NAI sono facilitati nell'apprendimento del lessico...)</p> <p>Coinvolgimento delle 4 abilità e interazione.</p> <p>Nota "tecnica": Nella ricetta dei canestrelli novesi uno degli ingredienti è il vino bianco (cortese) che nel nostro caso è stato sostituito con il tè.</p> <p>Informazioni aggiuntive: A Novi e sul territorio sono presenti molte aziende/laboratori di produzione del cioccolato (Pernigotti, Novi, Suissa, Bodrato, Gambarotta...) dove lavorano molti dipendenti stagionali. Nelle campagne si sono intensificate le coltivazioni di nocciole.</p>
	<p>Dubbi:</p> <p>Nella colonna "Non ho capito", se una frase è parzialmente vera viene sottolineata in parte di verde e in parte di rosso?</p>

Attività:

Pesi, misure e contenitori

Lessico cibo

*Farina, zucchero, uova (tuorlo, albume, guscio...), sale, olio, burro, limone, nocciole, tè*

Lessico utensili

*Tovaglia, tavola da impastare, grattugia, tritatutto, mattarello, coltello, ciotola, stampi, bilancia....*

Verbi

*Servire, grattugiare, impastare, tagliare, mescolare, stendere, misurare...*

*Serve/Servono*

**"Serve"/"servono"**

**Nelle frasi inserisci "serve/servono", come nell'esempio:**

*Es.: Per fare il ragù [serve] la carne di manzo.*

1. Per preparare le fettuccine  la farina.

2. Per fare il tiramisù  le uova, lo zucchero e il caffè.

3. Per fare la torta di mele  il burro.
4. Per preparare il pollo arrosto  il rosmarino.
5. Per fare la pizza  la mozzarella e i pomodori.
6. Per fare un panino  due fette di pane.
7. Per preparare una buona minestra  il brodo.
8. Per fare i ravioli  la ricotta e gli spinaci.

Con questo tipo di attività il passaggio dall'oralità alla scrittura è motivato dall'azione, la parola si fa scritto.

Con questa attività la macchina alfabetica permette a tutti la partecipazione, ciascuno, a seconda del grado di competenza, può contribuire all'azione: lingua parlata, lingua scritta.