



## **ISTITUTO COMPRENSIVO VAL TAGLIAMENTO**

Via della Maina n. 29 33021 Ampezzo (Ud)  
C.F. 84003490301 – Codice Mecc. Scuola UDIC82300R  
Tel. 0433 80131 email [udic82300r@istruzione.it](mailto:udic82300r@istruzione.it) – pec [udic82300r@pec.istruzione.it](mailto:udic82300r@pec.istruzione.it)

Circ. n. 304/2025

Ampezzo, 14.03.2025

*Ai genitori degli alunni  
classi 4<sup>^</sup> e 5<sup>^</sup> Scuola Primaria di Ampezzo - Mediis  
classe 1<sup>^</sup> Scuola Secondaria di I grado di Ampezzo*

e p.c. *Ai docenti  
delle classi 4<sup>^</sup> e 5<sup>^</sup> Scuola Primaria di Ampezzo - Mediis  
della classe 1<sup>^</sup> Scuola Secondaria di I grado di Ampezzo*

**OGGETTO: Attività a conclusione del Progetto Comunità Vitali Ampezzo (orto).**

Si comunica alle SS.LL. che, a conclusione del Progetto “Comunità Vitali Ampezzo (orto)”, avviato durante lo scorso anno scolastico, gli alunni delle classi in indirizzo parteciperanno ad una serie di laboratori pratici, in collaborazione con gli anziani della Casa di Riposo di Ampezzo, nelle seguenti date:

- **martedì 18 marzo** - CLASSE 4<sup>^</sup> PRIMARIA - presso la casa di riposo di Ampezzo
- **giovedì 20 marzo** - CLASSE 1<sup>^</sup> SECONDARIA - presso la mensa scolastica di Ampezzo
- **martedì 25 marzo** - CLASSE 5<sup>^</sup> PRIMARIA - presso la casa di riposo di Ampezzo
- **giovedì 27 marzo** - TUTTE LE CLASSI - presso la mensa scolastica di Ampezzo.
- 

Gli incontri si svolgeranno dalle **14:15 alle 16:15** e seguiranno il seguente programma:

### **1. Accoglienza e introduzione**

Ogni laboratorio inizierà con una breve introduzione al Progetto “Comunità Vitali”. Sarà un’opportunità per sottolineare l’importanza del lavoro di squadra, del rispetto dell’ordine, della pulizia e della collaborazione reciproca. Ogni gruppo di partecipanti sarà coinvolto attivamente nella spiegazione della ricetta e degli ingredienti che verranno utilizzati.

### **2. Focus sugli ingredienti e connessione con l’orto**

I bambini saranno invitati a descrivere gli ingredienti utilizzati nella preparazione del piatto, ricollegandoli alle fasi di semina e cura delle piante nel *Giardino dei Sapori*, realizzato nello spazio esterno della Casa di Riposo. Se disponibili, verranno utilizzati gli erbari per consultare le schede tecniche degli ingredienti.

### **3. Distribuzione dei compiti**

I partecipanti saranno divisi in sottogruppi, ciascuno con un compito specifico: tagliare, mescolare, impastare, ecc. Ogni gruppo avrà uno *chef leader*, incaricato di coordinare il lavoro e assicurare il buon andamento delle attività.

### **4. Preparazione e coinvolgimento attivo**

Ogni gruppo si occuperà delle proprie mansioni entro il tempo stabilito. Dopo aver completato la preparazione, si farà una pausa per riflettere sul lavoro svolto, raccogliendo le impressioni dei bambini e degli anziani.

### **5. Fase di cottura e attività ludiche**

Mentre alcuni piatti saranno in cottura, i bambini verranno coinvolti in attività ricreative e ludiche, in attesa della fase di impiattamento e condivisione.

### **6. Fase della degustazione e conclusione**

Una volta pronti i piatti, si procederà con la degustazione. Bambini e anziani avranno così l’opportunità di gustare insieme il risultato del loro lavoro, condividendo l’esperienza in un momento di convivialità.

Cordiali saluti.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO REGGENTE

Andrea Battaglia

Documento informatico firmato digitalmente  
Ai sensi del D.Lgs 82/2005 art.20 e ss.mm.ii. e norme collegate

**Firmato digitalmente da ANDREA BATTAGLIA**

UDIC82300R - A18A18F - CIRCOLARI - 0000304 - 14/03/2025 - UNICO - U