**BUONE PRATICHE IN TEMPO DI COVID**

**La didattica esperienziale protagonista della rimodulazione del PEI di un alunno autistico della scuola primaria di Badolato.**

Tutto si svolge in una cittadina che si affaccia sul mare e gode dei benefici di vaste campagne, nella cornice di una Calabria rigogliosa più che mai.

Unadocente di sostegno, attenta ai bisogni dell’alunno e costantemente in raccordo con la famiglia, ha avuto una semplice intuizione: Nicola sta sperimentando con successo i benefici del contatto con la natura,del lavoro di squadra, dell’impegno e della dedizione che richiedono le piante e gli animali da cortile e, dopo una paziente attesa, la gioia dei risultati che ottiene.

E’ partita da questo per potenziare e implementare competenze e abilità trasversali quali l’equilibrio affettivo-emotivo, l’innalzamento dei livelli di autostima,l’auto-H

Ha attivatoun percorso di didattica esperienzialeche ha permesso all’alunno di apprendere con il corpo e con la mente, di fare concretamente e di beneficiare dei risultati ottenuti in termini di feedback formativo e pratico, con i prodotti del raccolto.La dimensione esperienziale e, nello specifico, la messa in pratica delle competenze acquisitecontribuisce ad avviare l’alunno alla pianificazione e, quindi, all’autonomia. In occasione della primavera, con il consenso della famiglia e il monitoraggio continuo della docente, le attività proposte all’alunno sono state rivoluzionate e improntate a sensibilizzare, educare, apprendere con un unico sfondo integratore:

promuovere la corretta convivenza uomo - animale - ambiente nel rispetto di ciò che ci circonda.

Un percorso esperienziale centrato sull’apprendimento autonomo, coadiuvato da una figuradocente di riferimento che ha coordinato un sistema integrato dove alunno,scuola, famiglia, contesto e figure specializzate hanno condiviso un progetto formativo che abbraccia diversi aspetti e che avviene, non soltanto negli spazi deputati all’apprendimento formale ma , in ogni luogo di vita (life-wide learning – life-long learning)

**Azioni, benefici e motivazioni nel curare orto e animali**

**Macro obiettivi**

* **Prendersi cura delle piante e degli animali**(strumento educativo di rispetto e tolleranza verso tutti gli esseri viventi e, in particolare, verso le specie più deboli)
* **Riconoscere le attività connesse con l’accudire e curare gli animali e le piante**

(concorre allo sviluppo della personalità e alla socializzazione, soprattutto nelle fasi dell’infanzia)

**Obiettivi specifici**

* Risvegliare l’interesse e il rispetto verso la natura e i suoi prodotti
* Sviluppare il senso di responsabilità
* Favorire la consapevolezza (attraverso abilità e competenze)
* Rafforzare l’autostima (vede e gusta i suoi prodotti)
* Migliorare la capacità di apprendimento(nome piante – ciclo stagioni – tempi semina – raccolto…)
* Sviluppare capacità organizzative (spazio – tempi - cure)
* Autoregolazione (migliora l’umore e favorisce la calma)
* Collegamenti disciplinari (storia – geografia - scienze)
* Movimento fisico (scavare – seminare – innaffiare – raccogliere – motricità e coordinamento occhio-mani)
* Educazione alimentare gustando i prodotti

Significativa in questo percorso la relazione tra bambini e animali che è una vera e propria palestra emotiva che insegna al bambino ad attendere i tempi dell’altro, favorisce la socializzazione e l’empatia, allena a riconoscere i bisogni degli altri.

**Materiali utilizzati per le esperienze diapprendimento situato eper il consolidamento degli apprendimenti**

Attrezzi per la cura dell’orto e degli animali - documentari - schede strutturate -materiali prodotti dall’insegnate -video lezioni -foto e video documentali.

**Verifica**

Per la rilevazione delle competenze raggiunte, è stata elaborata una rubrica di valutazione: indicatori - livelli.

**Proseguimento dell’attività**

L’esperienza è stata molto significativa per l’alunno e, pertanto, si è pensato di progettare una seconda fase al rientro a scuola in presenza. L’alunno, ormai esperto, in orario curriculare e possibilmente nell’ora di scienze, farà da tutor ai compagni di classe per la realizzazione di un piccolo orto scolastico. Il progetto è ancora nella fase embrionale ma, nell’ottica delle avanguardie educative e, precisamente del service learning, si è pensato di coinvolgere il nonno, con il quale ha scoperto questa passione e, compatibilmente con le modalità organizzative, programmareun’uscita didattica.

Il video proposto documenta la buona pratica e, convinti che la condivisione sia ormai un elemento essenziale del fare scuola e chel’innovazione si fa strada oggi soprattutto grazie alla contaminazione e all’ispirazione reciproca lo socializziamo, con il consenso dei genitori,ad ambienti online aperti.

“**Documentare è importante perché offre la possibilità di mostrare al di fuori dal nostro contesto ciò che di interessante succede nelle “classi”. Questo tipo di “documentazione generativa”, capace cioè di portare a un cambiamento sul piano dei comportamenti e delle conoscenze, ci permette di migliorare e ci aiuta a pensare in modo più grande, più aperto**”.

 **Franco Lorenzoni**

**Guarda il video!**

<https://youtu.be/1zwaE_CUtFY>

**Esempio di attività proposte**

**FRITTELLE DI FIORI DI ZUCCHINE**

**Azioni**

-Raccolta dei fiori di zucchina

-Preparazione postazione di lavoro

-Individuazione ingredienti

-Esecuzione delle istruzioni dell’insegnante con l’aiuto della mamma (soprattutto nella fase di frittura)

-Gustare il piatto

-Colorare l’immagine

-Scrivere il proprio nome



**CUOCO \_\_ \_\_ \_\_ \_\_ \_\_ \_\_**

**INGREDIENTI**:

* 2 MAZZETTI FIORI DI ZUCCHINA
* 1 ZUCCHINA
* 2 TAZZE DI FARINA
* 2 TAZZE DI ACQUA FREDDA
* 2 CUCCHIAI DI FORMAGGIO
* SALE 
* OLIO PER FRIGGERE

**Preparazione delle frittelle di fiori di zucchina alla calabrese**

**(istruzioni lette a distanza dall’insegnante con la supervisione della mamma)**

Lavate i **fiori di zucca** eliminando il pistillo e riducete i fiori in piccole strisce con le mani. Poi, lavate, affettate sottilmente e mescolate la zucchina ai fiori, salando il tutto e facendoli riposare per 10 o 15 minuti. Adesso, in una ciotola amalgamate la farina con l’acqua che verserete un po’ alla volta, avendo così un composto denso al quale aggiungerete il parmigiano grattugiato, i fiori e le zucchine strizzati. A questo punto, mescolate bene tutti gli ingredienti tra loro e nel frattempo mettete dell’olio in una padella e quando sarà bollente fatevi friggere ben bene le frittelle che si formeranno mettendo delle cucchiate di composto in padella.Una volta che le frittelle di fiori di zucca alla calabrese saranno pronte, mettetele in un piatto da portata sul quale avrete messo della carta assorbente e servite ben calde.