

Il testo regolativo, le misure e l'alimentazione, partendo dalle ricette delle famiglie.

Classe	Seconda primaria
Periodo e durata	Da febbraio a marzo, circa 20 ore
Discipline	Italiano, Matematica, Scienze, Educazione civica, Arte e immagine
Competenze chiave europee	• Competenza alfabetica funzionale • Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria • Competenza in materia di cittadinanza
Riferimento	Indicazioni nazionali per il curricolo (DM 254/2012), che restano in vigore per le classi già avviate: nel 2026/27 dalla seconda alla quinta. Linee guida per l'educazione civica (DM 183/2024).
Traguardi e competenze attese	• Legge testi di tipo diverso, ne coglie il senso globale e le informazioni principali (in sintesi). • Scrive testi chiari e corretti legati all'esperienza. • Misura con unità arbitrarie e scopre il bisogno di unità condivise. • Riconosce comportamenti corretti per la salute e l'alimentazione (educazione alla salute e al benessere).
Compito di realtà	Raccogliere in un ricettario illustrato una ricetta di ogni famiglia e preparare in classe una ricetta semplice senza cottura (lo spiedino di frutta, la macedonia) seguendo le istruzioni scritte dai bambini.
Prodotto finale	Il ricettario della classe, con una ricetta scritta e illustrata per ogni famiglia, e un piatto freddo preparato insieme.
Prerequisiti	• Leggere e scrivere frasi semplici. • Contare entro il 100. • Ordinare tre o quattro immagini in sequenza.

Obiettivi di apprendimento

Disciplina	Obiettivi
Italiano	• Riconoscere le parti di una ricetta: titolo, ingredienti, strumenti, procedimento. • Riordinare le sequenze di un procedimento. • Scrivere istruzioni brevi e chiare con i verbi all'infinito e gli indicatori (prima, poi, infine). • Intervistare un familiare e riferire le risposte.
Matematica	• Misurare con unità arbitrarie (cucchiaini, bicchieri) e confrontare i risultati. • Scoprire perché servono misure uguali per tutti. • Raddoppiare e dimezzare quantità semplici.
Scienze	• Osservare e descrivere trasformazioni degli alimenti (la mela che annerisce all'aria, lo zucchero che si scioglie nel succo di limone). • Classificare gli alimenti per origine, vegetale o animale.
Educazione civica	• Riconoscere l'importanza di un'alimentazione varia. • Rispettare le regole di igiene in cucina. • Valorizzare ricette di famiglie e paesi diversi.

Metodologie e materiali

Metodologie	• Lettura e analisi di ricette vere. • Intervista in famiglia. • Scrittura e revisione a coppie. • Laboratorio di cucina senza fuoco.
Materiali	• Ricette da libri e confezioni. • Bicchieri, cucchiari, una bilancia da cucina. • Coltellini a punta arrotondata, taglieri, stecchini senza punta. • Ingredienti per la ricetta scelta, grembiuli. • La scheda «La ricetta della mia famiglia».

La situazione di partenza

Consegna agli alunni

Ogni famiglia ha una ricetta che sa preparare meglio di tutti. Raccogliamo le ricette delle nostre famiglie in un libro illustrato e, per essere sicuri che le nostre istruzioni funzionino, prepariamo in classe una ricetta seguendo passo passo quello che abbiamo scritto.

Le fasi di lavoro

Fase	Tempi	Che cosa si fa	Discipline
1. Che cos'è una ricetta	3 ore	Lettura di ricette vere; le parti della ricetta; gioco dei procedimenti mescolati da rimettere in ordine.	Italiano
2. L'intervista in famiglia	2 ore + a casa	Si preparano le domande; a casa si intervista un familiare sulla sua ricetta; in classe si racconta.	Italiano, Ed. civica
3. Misurare in cucina	4 ore	Si misura la stessa quantità di farina con cucchiari e bicchieri diversi: i risultati non coincidono. Perché servono misure uguali? Bilancia e misurino. Una ricetta per due persone diventa per quattro.	Matematica, Scienze
4. Scriviamo le istruzioni	5 ore	Ognuno scrive la sua ricetta sulla scheda. Revisione a coppie: il compagno legge e mima i passaggi. Si capisce? Si correggono verbi e indicatori.	Italiano
5. In cucina	3 ore	Preparazione della ricetta scelta seguendo le istruzioni della classe; osservazione delle trasformazioni; regole di igiene.	Scienze, Ed. civica
6. Il ricettario	3 ore	Disegni, copertina, indice; presentazione alle famiglie.	Italiano, Arte

Inclusione: BES, DSA, sostegno

DSA	Ricette con un'immagine per ogni passaggio, lettura ad alta voce dell'insegnante, verbi pronti da scegliere per scrivere il procedimento.
Alunni con disabilità	Ricetta in sequenza fotografica da riordinare e da eseguire; nel laboratorio un compito concreto secondo il PEI (lavare la frutta, contare i pezzi, preparare i piatti).
Alunni non italofoeni	La ricetta di famiglia si può scrivere anche nella lingua d'origine e tradurre insieme; il lessico della cucina si impara con le immagini.
Allergie	Prima del laboratorio si verificano con le famiglie allergie e intolleranze e si rispettano le regole della scuola sugli alimenti.
Sicurezza	Coltelli a punta arrotondata; i pezzi duri li taglia un adulto; stecchini senza punta o cannucce per gli spiedini; mani lavate prima e dopo.

Valutazione: la rubrica

La rubrica descrive il livello raggiunto nel compito di realtà con i quattro livelli della certificazione delle competenze (iniziale, base, intermedio, avanzato; DM 14/2024). Non sostituisce il giudizio sintetico di ogni disciplina nel documento di valutazione (OM 3/2025): gli fornisce elementi osservati.

Dimensione	Iniziale	Base	Intermedio	Avanzato
Comprendere il testo regolativo	Riconosce titolo e ingredienti con aiuto.	Distingue ingredienti e procedimento.	Riordina correttamente il procedimento.	Spiega a che cosa serve ogni parte e trova un passaggio mancante.
Scrivere istruzioni	Detta o scrive i passaggi con aiuto.	Scriva i passaggi in ordine, con qualche omissione.	Scriva istruzioni ordinate con verbi e indicatori corretti.	Scriva istruzioni che un compagno esegue senza chiedere spiegazioni.
Misurare	Usa lo strumento se guidato.	Misura con unità arbitrarie.	Confronta misure diverse e capisce perché servono unità uguali.	Raddoppia o dimezza le quantità e spiega come ha fatto.
Regole e collaborazione	Partecipa se sollecitato.	Rispetta le regole di igiene con qualche promemoria.	Rispetta regole e turni.	Organizza il proprio gruppo e aiuta i compagni.

Autovalutazione dell'alunno

Da compilare alla fine, anche a voce con l'insegnante: si colorano le caselle.

Io e il mio lavoro	Sì	Abbastanza	Non ancora
Conosco le parti di una ricetta.			
Ho scritto la mia ricetta in ordine.			
Un compagno ha capito le mie istruzioni.			
Ho rispettato le regole in cucina.			
Ho imparato una ricetta nuova.			

Scheda: la ricetta della mia famiglia

Nome _____ Data _____

	Scrivi qui
Titolo	
Per quante persone	
Ingredienti e quantità	
Strumenti	

Procedimento: scrivi un passaggio per riga.

N.	Che cosa fare
1	
2	
3	
4	
5	

Disegna il piatto pronto