



Perugia, Settembre 2009

Oggetto: "Chocoday" una giornata all'insegna del Buon Cioccolato"

Progetto didattico ideato e promosso da Eurochocolate.

Gentile Direttore, Gentile Direttrice,

con la presente desideriamo sottoporre alla sua cortese attenzione una breve presentazione del **Chocoday**, giornata che celebra in tutto il mondo, il Cacao e il Cioccolato di qualità, e il progetto formativo ad essa correlato, espressamente ideato con l'obiettivo di diffondere nelle scuole la cultura del **Buon cioccolato**.

Ideata e promossa da **Eurochocolate**, Chocoday, ha assunto un carattere autonomo rispetto la manifestazione e viene celebrata ogni anno il **12 Ottobre**, giorno della scoperta del Nuovo Continente da parte di Cristoforo Colombo a testimonianza dell'originale provenienza del Cacao dalle Americhe.

Elemento cardine nella celebrazione del Chocoday è la valorizzazione del **Cioccolato Puro**, ovvero del cioccolato realizzato con il miglior cacao, senza l'aggiunta di nessun tipo di grassi e oli vegetali, rispettando l'impiego delle tecniche di preparazione del buon cioccolato di qualità e tutelando tutti quei valori **etici** e **sociali** che ad oggi, in molti paesi, non sono pienamente garantiti.

L'iniziativa, patrocinata dal **Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali**, il **Ministero dello Sviluppo Economico**, **Regione Umbria**, **Comune di Perugia**, **Symbola** fondazione per le qualità italiane, **FairTrade Italia** e dalla **ICCO** (International Cocoa Organization) verrà festeggiata da aziende produttrici di cacao, enti locali, scuole e organizzazioni non governative, attraverso la **sottoscrizione simbolica del Manifesto del Chocoday** (allegato alla presente e che riassume i principi descritti) e attraverso numerose **iniziative speciali**, come degustazioni, momenti formativi e di intrattenimento con il pubblico, tutti all'insegna del cioccolato.

Chocoday nelle scuole

Per festeggiare il Chocoday, Eurochocolate promuove nelle scuole di tutta Italia, una **giornata formativa** (di cui in allegato il progetto didattico) volta ad accrescere la conoscenza del mondo del cacao e del cioccolato e i relativi processi di produzione e trasformazione, con il fine di



sensibilizzare i ragazzi ad un **consumo consapevole e responsabile** di questo prezioso e gustoso alimento.

Con questo obiettivo Eurochocolate, invierà alle scuole che comunicheranno la loro adesione (complicando l'apposita scheda in allegato) un **Kit scuola (uno per ogni classe partecipante)** contenente, il *Manifesto del Chocoday* che ne riassume i principi, **brochure didattiche** sulla trasformazione del cioccolato, un kit dimostrativo contenente una cabossa, pasta di cacao, burro di cacao e polvere, e cioccolatini firmati Chocoday.

Inoltre, le scuole partecipanti potranno festeggiare il Chocoday anche realizzando liberamente, laboratori creativi, incontri a tema cioccolato, percorsi guidati di degustazione e attività di animazione con esperti cioccolatieri e rappresentanti del mondo del cacao di qualità, che gli istituti vorranno autonomamente coinvolgere per festeggiare la giornata.

Il percorso formativo del Chocoday si inserisce in una prospettiva ben più ampia di **educazione alimentare e alla salute** che ha lo scopo di promuovere il generale miglioramento dello stato di nutrizione degli individui, il pieno sviluppo della personalità e, dunque, realizzare le potenzialità dell'intelligenza, dell'affettività, dell'integrazione sociale dei singoli alunni.

Nel rimanere a Vostra disposizione per fornire ogni ulteriore informazione al riguardo ed in attesa di un Vostro cortese riscontro le porgiamo cordiali saluti.

Eugenio Guarducci
Presidente Eurochocolate



Allegato A

OGGETTO	Chocoday 2009
DATA	12 Ottobre 2009
PROGETTO	Progetto didattico di educazione alimentare sul cioccolato Una giornata all' insegna del Buon Cioccolato
DESTINATARI	Alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado
ORGANIZZAZIONE PROMOTRICE	Eurochocolate Segreteria organizzativa Chocoday Giuseppina Secchi Anna Franceschini

Inquadramento tematico

Negli ultimi anni il consumo di cioccolato in Italia è aumentato e si attesta ad oggi sui 4,2 Kg pro-capite all'anno, testimoniando che **il cioccolato è un momento di dolcezza irrinunciabile** sia per i bambini che per gli adulti. Insieme ai consumi è cresciuto anche l'interesse nei confronti della qualità delle materie prime impiegate nella sua produzione, della trasparenza ed eticità dei suoi processi di trasformazione e commercializzazione e in generale sulla sicurezza alimentare di ciò che è presente tutti i giorni sulle nostre tavole.

Il nostro progetto si fa portatore di questo nuovo modo di intendere il cioccolato, proponendo di avvicinare i ragazzi al mondo del cioccolato di qualità, e sensibilizzarli in modo creativo e giocoso, ad un **consumo consapevole e responsabile** di questo gustoso alimento.

Il progetto formativo vuole, inoltre, sottolineare che il cioccolato è buono anche quando la sua produzione e commercializzazione rispetta i **valori etici** e **sociali** assicurando uno sviluppo sostenibile di tutti i soggetti coinvolti nella filiera produttiva del cacao.

Infine intende comunicare che il cioccolato è un buon compagno di merenda, sfatando alcuni preconcetti negativi sul suo consumo, e sottolineando gli **aspetti nutrizionali** e salutistici del cioccolato, così come di una **dieta equilibrata** che contempra il suo consumo.

Finalità generali

Compito della scuola è quello di accompagnare i bambini nella conquista di un atteggiamento consapevole, positivo verso il cibo e gli alimenti, che consenta loro di capire, di scegliere, di trovare la propria strada e il proprio benessere alimentare. Il progetto costituisce una significativa occasione di crescita e di coinvolgimento di tutto il contesto educativo mediante esperienze ed iniziative condivise e finalizzate a:



- Avviare i bambini, attraverso esperienze ludico sensoriali e cognitive, all'assunzione di corrette abitudini alimentari, alla varietà ed al gusto del cibo, trasmettendo nel contempo conoscenze di tipo nutrizionali ;

- Promuovere un atteggiamento positivo nei confronti del cibo e stimolare la riflessione sull'alimentazione come mezzo per migliorare la qualità della vita ;
- Gestire in maniera autonoma la cura della propria persona nell'alimentazione
- Offrire l'opportunità di riflettere sul rapporto che ciascuno ha con ciò che acquista, usa e consuma nella vita quotidiana;
- Stimolare la riflessione sugli effetti delle proprie scelte alimentari e stimolare personali criteri di scelta;
- Stimolare la riflessione sul consumo come strumento di cambiamento, con particolare riferimento all'illustrazione dell'esistenza di canali di commercio non tradizionali, che si prefiggono di realizzare una più equa distribuzione delle risorse;
- Favorire la conoscenza del legame fra alimentazione e cultura, guidando i bambini alla scoperta del cibo come elemento caratterizzante della propria storia e cultura e promuovere la disponibilità all'incontro, allo scambio ed al rispetto fra culture diverse.

Obiettivi formativi

In riferimento a tali finalità ed in relazione al tema cioccolato, il progetto propone che gli alunni partecipanti raggiungano i seguenti obiettivi formativi:

- Conoscere le origini storico -geografiche del cacao;
- Acquisire informazioni relative alle peculiarità della pianta del cacao e al suo ecosistema di riferimento;
- Analizzare tutte le fasi che vanno dal raccolto del cacao alla commercializzazione delle fave
- Scoprire il processo di produzione della cioccolata;
- Riflettere su alcuni meccanismi legati al commercio internazionale del cacao e i rapporti tra paesi produttori e paesi consumatori di cacao;
- Conoscere le abitudini di consumo del cacao e del cioccolato nel mondo stimolando il confronto e la comparazione fra differenti culture;
- Acquisire la conoscenza delle proprietà nutrizionali e salutistiche del cioccolato e dei suoi componenti.

Percorso formativo

Il progetto si articola in **una giornata formativa (in orario scolastico)** che verterà sui seguenti contenuti

- Storia e geografia del Cacao
- Produzione del Cacao



- Commercio e le rotte del cacao
- Aspetti etici e solidali della produzione e commercializzazione del cioccolato
- Tipologie di cioccolato e qualità dei suoi ingredienti
- Consumi e usi del cacao
- Aspetti nutrizionali e salutistici del cioccolato

Strumenti

Alle scuole aderenti, che recapiteranno alla segreteria organizzativa del Chocoday la scheda di adesione alla giornata (in allegato al presente progetto) Eurochocolate fornirà un **kit scuola Chocoday**, (uno per ogni classe di alunni che partecipa all'iniziativa) contenente:

- Brochure informativa e *Manifesto* del Chocoday, che riassume i principi dell'iniziativa;
- Materiale didattico per gli alunni, relativo al percorso formativo sopraelencato con il quale svolgere l'attività didattica in aula,
- Confezione Chocoday, contenente una cabossa di cacao, i pasta di cacao, burro di cacao e polvere di cacao.
- Cioccolatini firmati Chocoday, da distribuire agli alunni che parteciperanno all'iniziativa

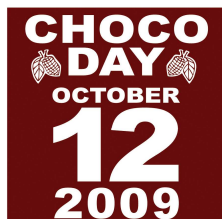
Attività

La didattica

Le scuole che parteciperanno, diventeranno sostenitrici del Chocoday sottoscrivendo simbolicamente il Manifesto che ne riassume i principi cardine, e organizzeranno l'attività didattica proposta secondo le proprie disponibilità e organizzazione, declinando la giornata formativa secondo la metodologie didattiche scelte dal collegio dei docenti in sede di programmazione. In tal senso l'attività didattica potrà prevedere lo studio ed elaborazione individuale delle tematiche affrontate, lavori di gruppo che approfondiscano i concetti proposti; progettazione e produzione, in gruppo, di un messaggio originale legato al tema cioccolato rielaborando su un piano creativo i contenuti acquisiti. Inoltre per il suo carattere interdisciplinare il percorso formativo permette un agevole raccordo tra tutte le materie oggetto di studio, dalle scienze all'educazione artistica, dalla storia alla matematica.

Laboratori ed Iniziative speciali

Inoltre, per festeggiare il Chocoday gli istituti aderenti potranno autonomamente prevedere **iniziative speciali** a supporto dell'iniziativa, che possono protrarsi anche oltre l'orario scolastico, e prevedere il coinvolgimento dei genitori degli alunni. In tal senso potranno essere organizzati **Laboratori didattici a tema**, in cui approfondire una tematica tra quelle proposte nel percorso formativo e coinvolgere gli alunni in attività creative che sappiano presentare il Cioccolato secondo una visione nuova e più consapevole, e **Laboratori del gusto** con la presenza di cioccolatieri esperti, in cui i bambini verranno coinvolti in esperienze pratiche e dirette con il



chocoday.com

cioccolato, distinguendo il cioccolato puro dai prodotti al "gusto di cioccolato", e comparando i diversi tipologie di cioccolato. Inoltre gli alunni potranno essere soggetti attivi della preparazione di ricette ed esperimenti culinari che vedano protagonista il cioccolato.

Partecipazione al progetto

Le scuole aderenti , potranno dare comunicazione della loro partecipazione al progetto e ricevere il kit didattico destinato ad ogni classe partecipante, inviando la scheda di seguito allegata, alla segreteria organizzativa del Chocoday.



Allegato B

SCHEDA DI ADESIONE ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE CHOCODAY 2008

Per aderire al progetto didattico per Chocoday 2009e ricevere il **Kit scuola** Chocoday è necessario compilare la seguente scheda di adesione da rispedire via fax al seguente numero: 075.5025889 compilata in ogni sua parte, entro e non oltre il **25 9 2009**.

L'istituto.....

Indirizzo della sede.....

Città..... Prov..... Cap

Tel..... Fax.....

Intende aderire al progetto didattico Chocoday 2009.

con n°.allievi ...

della/e classe/i.....

Nome e Cognome del referente.....

e-mail.....

Data.....

Firma del dirigente scolastico.....

Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria Organizzativa del Chocoday a Eurochocolate,
Via Centova 6, 06128 Perugia (tel. 075 5025880- fax 0755025889)