

Aromi e profumi, dal campo alla tavola

Presentazione

Il progetto, svolto durante l'anno scolastico 2024-25, ha coinvolto in orario mattutino gli alunni con difficoltà scolastiche e a maggior rischio di dispersione scolastica. Gli alunni delle classi prime si sono occupati della propagazione e coltivazione delle principali piante aromatiche mentre i ragazzi delle seconde hanno realizzato ricette di cucina con il materiale spesso raccolto direttamente nell'orto.



Grazie a fondi PNRR, è stato possibile prolungare il laboratorio di cucina nel pomeriggio (con frequenza facoltativa) coinvolgendo tutti gli alunni interessati delle classi seconde.

Con la collaborazione dei ragazzi è stato realizzato un ricettario contenente la descrizione della pianta aromatica seguita dalle ricette preparate durante il laboratorio.

