

ITINERARIO GASTRONOMICO



ITINERARIO GASTRONOMICO INCLUSIVO

Tra ulivi e memoria

Il presente progetto educativo nasce con l'obiettivo di promuovere un'esperienza enogastronomica inclusiva rivolta a ragazzi con disabilità intellettive e/o difficoltà motorie, valorizzando il patrimonio storico e culturale della città di Bitonto.

Il progetto si fonda su un approccio metodologico centrato sulla semplificazione cognitiva, sull'apprendimento esperienziale e sulla comunicazione aumentativa. Le attività sono strutturate secondo una sequenza prevedibile e ripetitiva – spiegazione, dimostrazione, esperienza pratica e rinforzo – al fine di facilitare la comprensione, ridurre l'ansia e sostenere i processi di apprendimento.

La giornata ha inizio con una fase di accoglienza, durante la quale i ragazzi vengono introdotti al tema dell'esperienza attraverso l'utilizzo di un linguaggio semplice, immagini e oggetti concreti. L'uso di agende visive consente di anticipare le attività previste, favorendo l'orientamento temporale e la percezione di sicurezza.

L'itinerario enogastronomico ha inizio presso **Porta Baresana**, antico accesso monumentale alla città di Bitonto, che rappresenta il punto di partenza simbolico e funzionale per l'esplorazione del centro storico. Da qui prende avvio una passeggiata guidata all'interno del borgo antico, strutturata in modo accessibile e inclusivo, con particolare attenzione ai bisogni di ragazzi con disabilità intellettive e fisiche.

Il percorso si sviluppa lungo le strade del centro storico, caratterizzate da vicoli, piazze e botteghe tradizionali. La camminata viene organizzata con tempi lenti, pause frequenti e l'utilizzo di supporti visivi, al fine di facilitare l'orientamento e ridurre eventuali stati di ansia o disorientamento. Per i partecipanti con disabilità motoria, vengono selezionati tratti accessibili o previsti supporti adeguati, garantendo la piena partecipazione.

Durante la passeggiata, i ragazzi vengono guidati alla scoperta dei **forni antichi**, luoghi fortemente identitari della cultura locale. Questi spazi rappresentano contesti ideali per esperienze concrete, quotidiane e altamente significative dal punto di vista educativo.

La prima tappa è il Forno di San Giovanni. All'interno l'esperienza viene costruita secondo un approccio multisensoriale e graduale. In primo luogo, i partecipanti osservano l'ambiente: il forno, gli strumenti, il banco di lavoro. L'operatore introduce l'attività con frasi semplici e concrete, ad esempio: "Qui si fa il pane", accompagnando la spiegazione con gesti e immagini.

Successivamente, viene presentato il processo di produzione del pane attraverso una sequenza semplificata: grano, farina, impasto, pane. Tale sequenza viene proposta con

supporti visivi e, ove possibile, con oggetti reali, così da facilitare la comprensione anche nei ragazzi con disabilità intellettiva di grado medio o grave.

L'esperienza centrale è rappresentata dalla **manipolazione dell'impasto**, che costituisce un'attività altamente inclusiva e accessibile. I partecipanti sono invitati a toccare la farina, impastare e dare forma a piccoli pezzi di pane. Questa attività consente di stimolare il senso del tatto, favorire la coordinazione e promuovere il coinvolgimento attivo.

Per i ragazzi con disabilità intellettiva:

- l'attività viene proposta per imitazione ("fai come me")
- i passaggi sono ridotti e ripetuti
- si privilegia l'esperienza rispetto alla spiegazione teorica

Per i ragazzi con disabilità motoria:

- si prevedono postazioni accessibili
- eventuale supporto fisico da parte degli operatori
- strumenti facilitati (impasto già pronto, superfici stabili)

Un ulteriore elemento fondamentale è rappresentato dalla **stimolazione olfattiva**: il profumo del pane in cottura diventa un potente attivatore sensoriale, facilmente riconoscibile e collegabile all'esperienza. Anche la componente visiva (il forno acceso, il pane che cambia colore) contribuisce a rendere l'esperienza concreta e memorabile.

La fase di **degustazione** conclude l'attività nel forno. I partecipanti possono assaggiare il pane, preferibilmente ancora caldo, eventualmente accompagnato da olio extravergine di oliva. Questo momento permette di consolidare l'apprendimento attraverso il gusto e di rafforzare il collegamento tra le diverse fasi del processo osservato.

Dal punto di vista educativo, le esperienze nei forni antichi consentono di lavorare su molteplici dimensioni:

- sviluppo sensoriale (tatto, olfatto, gusto)
- comprensione di sequenze semplici
- miglioramento dell'attenzione
- stimolazione della comunicazione (anche attraverso strumenti CAA)
- incremento dell'autonomia e della partecipazione

Inoltre, il contesto informale e concreto favorisce il benessere emotivo e la socializzazione, rendendo l'esperienza accessibile e gratificante per tutti i partecipanti.

L'intera attività è supportata da strumenti di comunicazione aumentativa (PECS, schede visive), da una strutturazione chiara delle fasi e dalla presenza costante di educatori, che garantiscono un accompagnamento personalizzato in base alle esigenze individuali.

Il percorso prosegue con la visita all'antico Forno San Luca e al Forno dei Fratelli Carlucci e vede come tappa finale il Frantoio Mancazzo. L'ingresso nell'ambiente ipogeo rappresenta un

momento fortemente immersivo: il passaggio dalla luce del centro storico al sottosuolo consente di attivare stimoli sensoriali significativi, come la variazione di temperatura, la percezione degli spazi e l'ascolto dei suoni. All'interno del frantoio, i partecipanti vengono guidati nella scoperta del processo di produzione dell'olio attraverso una semplificazione dei contenuti, ridotti a sequenze essenziali facilmente comprensibili (olive, spremitura, olio). L'esperienza è resa concreta attraverso il contatto diretto con gli elementi presenti, come le pietre e gli strumenti, favorendo un apprendimento basato sull'esperienza.

A seguire, viene proposto un laboratorio sensoriale dedicato all'olio extravergine di oliva. I partecipanti sono guidati nell'esplorazione di odori e sapori attraverso attività strutturate e supportate da strumenti visivi, come simboli e indicatori emotivi. Questo momento consente di stimolare le capacità percettive e di favorire l'espressione di preferenze personali, anche nei soggetti con difficoltà comunicative.

STRUTTURA DIDATTICA

Destinatari

Ragazzi con:

- disabilità intellettiva lieve, media o grave
- eventuali disabilità motorie associate

Approccio metodologico

L'intero percorso è costruito secondo:

- semplificazione cognitiva
- apprendimento esperienziale
- stimolazione multisensoriale
- ripetizione e routine

Ogni attività segue SEMPRE questo schema:

1. Spiego (semplice)
2. Mostro (visivo)
3. Faccio fare (esperienza)
4. Ripeto (rinforzo)

FASE 1 – ACCOGLIENZA E PREPARAZIONE

Obiettivo

Ridurre ansia e favorire orientamento

Attività

- Saluto iniziale

- Presentazione con immagini:
 - ulivo
 - olive
 - olio
- Spiegazione semplice:
“Oggi vediamo dove nasce l’olio”

Strategie cognitive

- Frasi brevi (max 5 parole)
- Una informazione alla volta
- Uso di:
 - immagini plastificate
 - oggetti reali

Supporti

- Agenda visiva della giornata:
 1. Arrivo
 2. Visita
 3. Assaggio

FASE 2 – INGRESSO NEL FRANTOIO (Frantoio Mancazzo – Bitonto)

Obiettivo

Comprendere il concetto di “luogo sotterraneo”

Attività

- Discesa guidata nel frantoio ipogeo
- Spiegazione:
“Qui sotto si faceva l’olio”

Strategie per disabilità intellettiva

- Anticipazione:
“Ora scendiamo giù”
- Supporto fisico (corrimano, operatori)
- Tempo lento

Stimolazione sensoriale

- Luce ↓ (attenzione e spiegazione)
- Temperatura fresca → “sentire”
- Silenzio → ascolto

FASE 3 – SCOPERTA DEL FRANTOIO

Obiettivo

Capire il processo base (olive → olio)

Attività semplificata

Sequenza in 3 step:

1. Olive
2. Schiacciare
3. Esce olio

Modalità didattica

- Mostrare immagini grandi
- Toccare:
 - pietra
 - strumenti (se possibile)
- Ripetizione guidata:
“Oliva → olio”

Adattamenti

- Per disabilità grave:
 - solo esperienza sensoriale
- Per disabilità media:
 - sequenze visive
- Per disabilità lieve:
 - spiegazione semplice + domande

FASE 4 – LABORATORIO SENSORIALE

Obiettivo

Stimolare olfatto e gusto

Attività

- Annusare olio
- Assaggio con pane

Metodo facilitato

Uso di:

- faccine 😊 😐 😞
- colori:
 - verde = buono

- rosso = forte

Guida operatore

“Ti piace?”

“È forte o leggero?”

Attenzione

- No sovraccarico sensoriale
- Piccole quantità

STRATEGIE SPECIFICHE PER DISABILITÀ INTELLETTIVE

Comunicazione

- linguaggio concreto (NO astratto)
- ripetizione frequente
- uso di gesti

Attenzione

- attività brevi (10–15 min)
- pause

Comportamento

- routine prevedibile
- rinforzo positivo immediato

Emozioni

- anticipare cambiamenti
- evitare ambienti caotici

SCHEDA 1 – SEQUENZA DELL’OLIO

Titolo: Come nasce l’olio

Guarda e indica:

OLIVA → SCHIACCIARE → OLIO

Attività:

- collega con una linea
- oppure metti in ordine

SCHEDA 2 – COSA VEDO?

Cerchia quello che hai visto:

Ulivo

Olive

Pietra

MacchinaBottiglia

SCHEDA 3 – MI PIACE?

Assaggio olio:

😊 Buono

😐 Così così

😞 Non mi piace

Metti una X

SCHEDA 4 – SENSORIALE

L'olio è:

Dolce

Amaro

Piccante

SCHEDA 5 – RICORDO

Disegna:

cosa ti è piaciuto di più

(opzione alternativa: incolla adesivi)

OBIETTIVI EDUCATIVI

- sviluppare percezione sensoriale
- migliorare attenzione
- favorire autonomia
- stimolare comunicazione
- vivere esperienza positiva

LIVELLO	DESCRIZIONE	INDICATORI	FONTI DI VERIFICA
Obiettivo generale	Promuovere inclusione sociale e benessere di soggetti con disabilità attraverso esperienze enogastronomiche accessibili nel centro storico di Bitonto (da Porta Baresana ai forni antichi e al frantoio ipogeo).	≥ 80% partecipazione attiva; miglioramento percepito del benessere	Questionari educatori; osservazioni strutturate
Obiettivi specifici	1. Sviluppo sensoriale 2. Comprensione sequenze 3. Comunicazione CAA 4. Autonomia 5. Socializzazione	70-80% target raggiunti	Griglie osservazione; schede PECS; report attività
Risultati attesi	- Partecipanti coinvolti attivamente - Uso strumenti PECS - Comprensione base processi olio/pane	≥ 70% raggiungimento obiettivi specifici	Report educatori; schede compilate
Attività	- Passeggiata accessibile nel centro storico - Esperienza nei forni antichi- Visita Frantoio - Laboratori sensoriali- Degustazione guidata	N. attività realizzate; n. partecipanti coinvolti	Registro presenze; documentazione fotografica
Input (risorse)	Educatori, operatori, materiali PECS, strutture accessibili, forni, frantoio	N. operatori coinvolti; materiali utilizzati	Documentazione progetto