

FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
PER IL NUOVO MONDO



Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
ISTITUTO COMPRENSIVO
“VIALE LIGURIA ROZZANO”
VIALE LIGURIA, N.11 20089 ROZZANO (MI)

Infanzia V.le Liguria MIAA8FM017 Infanzia E.lli Cervi MIAA8FM028
Primaria Via E.lli Cervi MIEE8FM01C Secondaria I grado Luini V.le Liguria MIMM8FM01B

Rozzano, 14/01/2026

Ai Genitori
Ai docenti
Agli studenti
AL DSGA
Al personale ATA
AI RE
Al sito WEB
Agli ATTI

CIRCOLARE INTERNA 198 -A.S. 2025/2026

OGGETTO: Progetto eTwinning

Con la presente, si informano studenti, famiglie e docenti che il nostro istituto ha aderito ai progetti di scambi virtuali con scuole dei paesi esteri tramite la piattaforma E-Twinning ed Erasmus plus. Come già comunicato nell'ultimo Collegio Docenti, è stata approvata la candidatura per il progetto E-twinning “European Dishes”, presentata dall'istituto come scuola capofila. Il prof. Marco Colombo, referente del progetto, coordinerà gli scambi linguistici virtuali con scuole della Polonia, della Turchia e con l'ICS Secondo di Nichelino (TO), in collaborazione con il team internazionalizzazione. Il progetto sarà attivato in lingua inglese a partire dal giorno 26/02/2026 in orario curriculare con il supporto del prof. Marco Colombo e di alcuni docenti disponibili del corso F della scuola secondaria di I grado per gli alunni delle classi I-II-III.

Si invitano tutti i docenti a iscriversi alla piattaforma:

<https://school-education.ec.europa.eu/en/etwinning>

che è rivolta ai docenti di tutte le discipline di ogni ordine e grado.

Questa è la prima esperienza sperimentale dell'istituto, alcuni docenti si stanno già formando, per poter lavorare con le classi e supportare i docenti della scuola e poter progressivamente attivare questa metodologia all'interno delle proprie classi. Per il supporto all'iscrizione si può fare riferimento ai docenti del team internazionalizzazione.

In allegato: il progetto e la descrizione dettagliata delle varie fasi.

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Antonella Romagnolo

ANTONELLA
ROMAGNOLO
20.01.2026
18:21:25
GMT+01:00



Tel. 02 57501074 Email: miic8fm00a@istruzione.it PEC: miic8fm00a@pec.istruzione.it
Sito Web www.icsliguriarozzano.edu.it Cod. Mecc. MIIC8FM00A C.F. 97117610150 Cod. Univoco UFAJQW

Descrizione dettagliata delle fasi del progetto

1. Fase di conoscenza

Gli studenti delle classi delle scuole partecipanti realizzeranno delle card in inglese (in forma multimediale con Quizlet o Canva) per presentare le loro caratteristiche e abitudini. Ciascuna card sarà condivisa in formato digitale con le altre scuole.

Gli studenti di ogni scuola guarderanno e "studieranno" le card degli studenti delle altre scuole.

Ci sarà poi una fase di gioco per verificare di essersi conosciuti che prevede due manches:

1. Gioco con Learning apps (tipo domino) in cui associare la caratteristica alla scuola di appartenenza dello studente

2. Quiz con Kahoot per associare le caratteristiche agli studenti (identificati con soprannomi)

2. Fase di ricerca e presentazione dei piatti tipici del proprio paese

Ciascuna scuola farà una ricerca sui piatti tipici del proprio paese (due piatti salati e un piatto dolce); poi si realizzeranno delle videointerviste agli studenti per la presentazione dei piatti del proprio paese.

3. Fase di preparazione dei piatti e di stesura delle ricette

I ragazzi di ciascuna scuola (a scuola o a casa) cucineranno i tre piatti tipici presentati e i ragazzi fotograferanno le varie fasi della preparazione e cucina dei piatti.

Si procederà poi alla creazione del book digitale dei piatti tipici con le ricette e le foto. Per ciascun piatto si prevede di fare anche una breve ricerca storica e una scheda sulle proprietà caloriche.

Si creeranno quindi 3 sezioni nel book: Italia, Polonia e Turchia. Ciascuna sezione sarà aperta da un video della tipica tavolata del paese realizzata con Minecraft Education (spiegata con un audio in lingua inglese)

4. Fase di ricerca e produzione di un piatto tipico per i paesi vicini

In questa fase si suddividerà l'Europa in quattro grandi zone e ciascuna scuola cercherà i piatti di alcuni paesi (tendenzialmente vicini) e ne approfondirà la ricetta. Per alcuni piatti è possibile anche che siano cucinati. Anche in questo caso si procederà poi alla creazione del book digitale dei piatti tipici con le ricette e le foto. Per ciascun piatto si prevede di fare anche una breve ricerca storica e una scheda sulle proprietà caloriche. Si creeranno quindi altre 4 sezioni nel book (Europa occidentale, Europa centrale, Europa settentrionale ed Europa Orientale) con le varie ricette. È previsto che in avvio del book sia inserito un Thinglink con una carta dell'Europa su cui collocare le varie ricette in base alla loro provenienza.

5. La cucina europea si sta globalizzando

In questa fase si farà una ricerca sui piatti tipici degli studenti stranieri che vivono nei nostri paesi e frequentano le nostre scuole e ciascuna scuola cercherà i piatti tipici di questi paesi (con gli aiuto degli studenti stranieri) e ne approfondirà la ricetta. Per alcuni piatti è possibile anche che siano cucinati. Anche in questo caso si procederà poi alla creazione del book digitale dei piatti tipici con le ricette e le foto. Per ciascun piatto si prevede di fare anche una breve ricerca storica e una scheda sulle proprietà caloriche. Si creeranno quindi un'altra sezione nel book (i piatti dell'Europa che si globalizza) con le varie ricette. È previsto che in avvio di questa sezione sia inserito un Thinglink con una carta delle zone di provenienza delle varie ricette in base alla loro provenienza.

6. Gioco finale

Si preparerà con Learning apps un domino digitale ed altri giochi per verificare che gli studenti abbiano appreso le caratteristiche e le provenienze dei diversi piatti.

Questa attività, insieme all'osservazione dei lavori di ricerca e di produzione svolti dai vari gruppi serviranno come strumento di verifica degli apprendimenti.

Per il nostro Istituto IC Liguria:

- Gli studenti di 1F si occuperanno di ricercare, presentare e cucinare le ricette della cucina italiana
- Gli studenti di 2F si occuperanno di ricercare, presentare e cucinare le ricette della cucina dei paesi vicini (Spagna, Francia, Gran Bretagna e Austria)
- Gli studenti di 3F si occuperanno di ricercare, presentare e cucinare le ricette della cucina dei paesi da cui provengono gli studenti stranieri



Piattaforma europea per l'istruzione scolastica



PROGETTO • Attivo

PIATTI EUROPEI

European Dishes è un progetto eTwinning internazionale che riunisce studenti di diverse città e paesi attraverso la cucina. Ogni scuola partecipante presenta il proprio paese selezionando piatti tipici della sua tradizione. Gli studenti cercano ricette e le cucinano, realizzando video-ricette per un libro digitale. In una seconda fase, gli studenti si concentreranno sulla ricreazione di piatti tipici dei paesi confinanti e li inseriranno nel libro digitale. Il progetto mira ad aumentare la consapevolezza sociale e culturale degli

studenti, aiutandoli a ricordare e apprezzare i valori culinari del proprio paese. Allo stesso tempo, si concentra sul miglioramento delle competenze linguistiche degli studenti attraverso attività di ascolto, lettura, pronuncia, conversazione e scrittura. Combinando cucina, cultura e apprendimento delle lingue, gli studenti danno voce all'identità culturale delle loro città in inglese.

 Creato il: 01.01.2026

 Lingue: inglese, italiano, polacco, turco

Mi piace (8)

Di

Membri

Galleria di immagini

Informazioni

Membri:

6

Iscrizione:

Turchia(3), Italia(2), Polonia(1)

Fascia d'età:

10-16

Materie di insegnamento:

Geografia Storia Storia della cultura

Materie di insegnamento professionali:

Ristorazione e Turismo

Competenze chiave:

Cittadinanza Consapevolezza ed espressione culturale

Digitale Personale, sociale e imparare ad imparare

Obiettivi

1. produzione scritta e orale in inglese tramite la ricerca e la scrittura di ricette e miglioreranno la comprensione della lettura analizzando le ricette (con terminologia specifica) nella loro lingua madre e in inglese; amplieranno il loro vocabolario inglese relativo al cibo e alla cucina, nonché alla cultura; 2. esperienza nella presentazione orale e scritta di ricette, nonché della loro storia e proprietà caloriche; 3. aumentare la consapevolezza sociale e culturale riconoscendo e ricordando i valori culinari e il patrimonio tradizionale della loro zona e dei paesi vicini; 4. acquisire familiarità con gli strumenti IT per creare un libro digitale per presentare il loro lavoro a un pubblico online 5. sviluppare competenze digitali utilizzando strumenti online per la ricerca, la collaborazione e la presentazione

Risultati attesi

Al termine del progetto, si prevedono i seguenti risultati: 1. Uno spazio pubblico TwinSpace che presenta tutte le attività e i risultati del progetto; 2. Un libro digitale che presenta ricette del proprio paese e dei paesi limitrofi, la loro storia e le caratteristiche nutrizionali e caloriche; 3. Una mappa digitale dell'Europa che mostra le regioni di origine dei vari piatti (inclusa nel libro digitale); Oltre a questi prodotti finali, il progetto dovrebbe portare a: - Miglioramento delle competenze degli studenti nella conversazione, nella pronuncia e nella lettura in inglese - Maggiore sicurezza nell'uso dell'inglese di fronte a un pubblico - Maggiore consapevolezza del patrimonio culinario legato alle città degli studenti - Sviluppo di competenze digitali attraverso strumenti online collaborativi

ANTONELLA
ROMAGNOLO
20.01.2026
18:21:25
GMT+01:00

