



# IL VIAGGIO DEL SEME DI CACAO

"LO STUDIO DEL TESTO DISCIPLINARE NELLA CLASSE PLURILINGUE: I MATERIALI SEMPLIFICATI"  
Percorso di laboratorio con workshop per docenti di scuola primaria e secondaria di primo e secondo grado  
A.S. 2008/2009



Di Rosa Teresa Piantoni e Giovanna Verta  
I.C. RUDIANO (BS)

REVISIONE E MODIFICHE DI ALESSANDRA SPREAFICO

**U.D.A. N°2**

<b>TITOLO</b>	<b>IL VIAGGIO DEL SEME DI CACAO</b>
<b>LIVELLO</b>	A2
<b>PREREQUISITI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ CICLO VITALE DELLE PIANTE</li> <li>○ PARTI DEL FIORE</li> </ul>
<b>OBIETTIVI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ CONOSCERE IL SEME</li> <li>○ CONOSCERE I PRODOTTI DEL SEME</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	N° 2 LEZIONI (4 h)
<b>POSSIBILI SVILUPPI E APPROFONDIMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ CONOSCENZA DEL PAESE DI PROVENIENZA</li> <li>○ STORIA E LEGGENDE SULL'USO DEL CIOCCOLATO</li> </ul>
<b>POSSIBILI DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ SCIENZE</li> <li>○ EDUCAZIONE CIVICA</li> <li>○ GEOGRAFIA</li> <li>○ STORIA</li> <li>○ ATTIVITA' OPZIONALI</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA</b>	<p> <a href="http://library.thinkquest.org/26751/cioco/icacao.htm">http://library.thinkquest.org/26751/cioco/icacao.htm</a>  <a href="http://it.wikipedia.org/wiki/Cioccolato.htm">http://it.wikipedia.org/wiki/Cioccolato.htm</a>  <a href="http://www.conoscereilcioccolato.com">www.conoscereilcioccolato.com</a>  <a href="http://www.chococlub.com">www.chococlub.com</a>  <a href="http://www.albanesi.it/Alimentazione/cibi/cacao">www.albanesi.it/Alimentazione/cibi/cacao</a>  <a href="http://www.flaviamessina.it">www.flaviamessina.it</a>  <a href="http://www.leggievai.it">www.leggievai.it</a>  <a href="http://www.foto-sicilia.it">www.foto-sicilia.it</a>  <a href="http://www.taccuinistorici.it/ita/ricette/moderna.it">www.taccuinistorici.it/ita/ricette/moderna.it</a>  <a href="http://www.francescav.com">www.francescav.com</a>  <a href="http://www.fabbricacioccolato.it">www.fabbricacioccolato.it</a>  <a href="http://nonsolodonna.spaces.live.com">http://nonsolodonna.spaces.live.com</a>  <a href="http://www.tartetatin.it">www.tartetatin.it</a>  <a href="http://www.mrnews.it">www.mrnews.it</a>  <a href="http://www.buttalapasta.it">www.buttalapasta.it</a>  <a href="http://www.riviera24.it">www.riviera24.it</a>  <a href="http://www.bragwebdesign.com">www.bragwebdesign.com</a>  <a href="http://www.rosacremona.it">www.rosacremona.it</a>  <a href="http://www.barpalummo.it">www.barpalummo.it</a>  <a href="http://lospaccafumo.files.wordpress.com">http://lospaccafumo.files.wordpress.com</a>  <a href="http://www.equonline.com/contenuti/raccoglitori_del_cacao.jpg">http://www.equonline.com/contenuti/raccoglitori_del_cacao.jpg</a>  <a href="http://www.lamaisonduchocolat.net/tecniche.html">www.lamaisonduchocolat.net/tecniche.html</a> </p> <p>Enciclopedia della scienza e della tecnica, Mondatori, 1960-1971, alla voce cacao.</p>

## ESERCIZI DI PRE-LETTURA

MATERIALE OCCORRENTE:

- BICCHIERI DI CARTA,
- LATTE,
- CACAO IN POLVERE,
- UNA CIOTOLA ED UN CUCCHIAINO,
- TAVOLETTE DI CIOCCOLATO,
- UN FOULARD PER BENDARE.
- CARTELLONE CON IL LAVORO DA SVOLGERE.

L'INSEGNANTE DISPONE SULLA CATTEDRA E MOSTRA AI BAMBINI:

- UNA CIOTOLA CON IL CACAO
- UN BICCHIERE PER IL LATTE
- UN BICCHIERE PER IL LATTE CON IL CACAO IN POLVERE
- ALCUNI TIPI DI TAVOLETTE DI CIOCCOLATO
- LA BENDA CHE SERVIRA' PER IL RICONOSCIMENTO SENSORIALE, ESCLUDENDO LA VISTA

USARE I 5 SENSI

BENDATI = **ANNUSARE** UNA TAVOLETTA DI CIOCCOLATO E SENTIRE IL PROFUMO (ASSICURARSI CHE NON CI SIANO ALLERGIE)  
 IN UN BICCHIERE METTERE LATTE,  
 IN UN ALTRO BICCHIERE METTERE LATTE CON UN PO' DI CACAO,  
 FARE **ANNUSARE E POI ASSAGGIARE**, ASCOLTANDO LE LORO SENSAZIONI  
 FAR **SENTIRE IL RUMORE** DELLA TAVOLETTA QUANDO SI SPEZZA.  
**TOCCARE** LA TAVOLETTA DI CIOCCOLATO E LA POLVERE DI CACAO  
 TOGLIERE LA BENDA E **GUARDARE!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!**

ESERCIZIO

CONOSCI ALCUNI CIBI FATTI CON IL CIOCCOLATO?

.....  
 .....  
 .....

HAI MANGIATO ANCORA IL CIOCCOLATO? TI PIACE? E' DOLCE?

.....  
 .....  
 .....

**VIAGGIO DEL SEME DI CACAO**



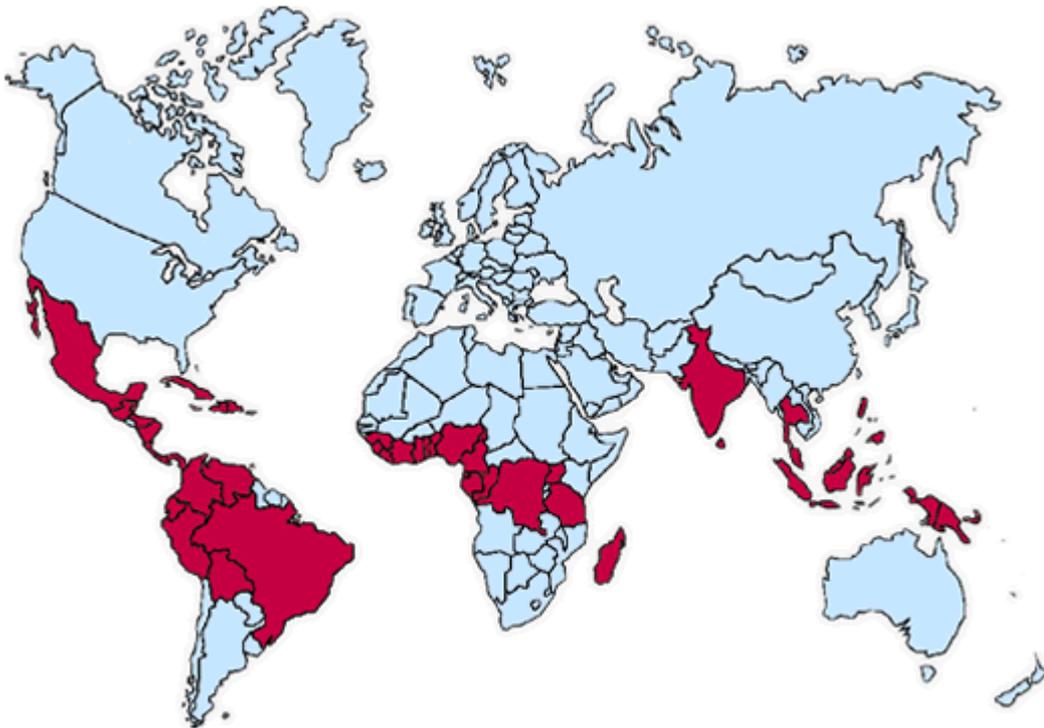
LA PIANTA DEL CACAO ARRIVA DALL' AMERICA DEL SUD.



QUESTA E' L' AMERICA DEL SUD

I PAESI DOVE POSSIAMO TROVARE IL CACAO SONO TANTI...

GUARDA LE CARTINA:



TUTTI I PAESI CON IL COLORE ROSSO HANNO PIANTE DI CACAO.

## MA CHE COS'È IL CACAO?



IL CACAO E' UN ALBERO.

IL CACAO HA FOGLIE **OVALI** E LUCIDE

**OVALI- OVALE:**

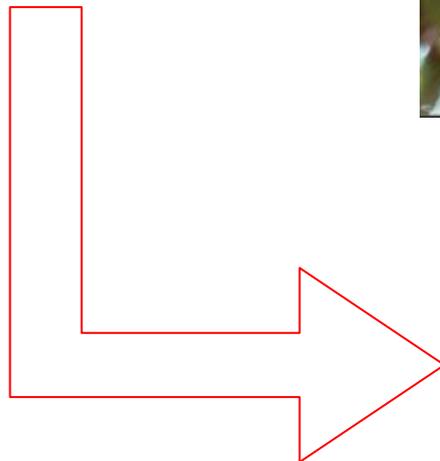
L'OVALE è QUESTA  
FORMA =





IL CACAO HA I FIORI PICCOLI E BIANCHI.  
I FIORI DEL CACAO HANNO 5 PETALI E NASCONO SUL TRONCO O SUI RAMI.

DAI FIORI DEL CACAO NASCE UN FRUTTO ROTONDO E ALLUNGATO (VUOL DIRE LUNGO), COME UN LIMONE.  
IL SUO COLORE E' GIALLO E **SI RACCOGLIE QUANDO DIVENTA ROSSO.**



## **COSA C'È DENTRO IL FRUTTO DEL CACAO?**

SE TAGLIAMO A METÀ UN FRUTTO COSA TROVIAMO?

DENTRO IL FRUTTO DEL CACAO CI SONO I SEMI.



SEME DEL CACAO



LA BUCCIA

PER PRENDERE I SEMI DOBBIAMO TOGLIERE LA BUCCIA.

I SEMI SONO TANTI , SONO OVALI E SONO PIATTI.



## **COSA SUCCEDA AI FRUTTI DEL CACAO?**

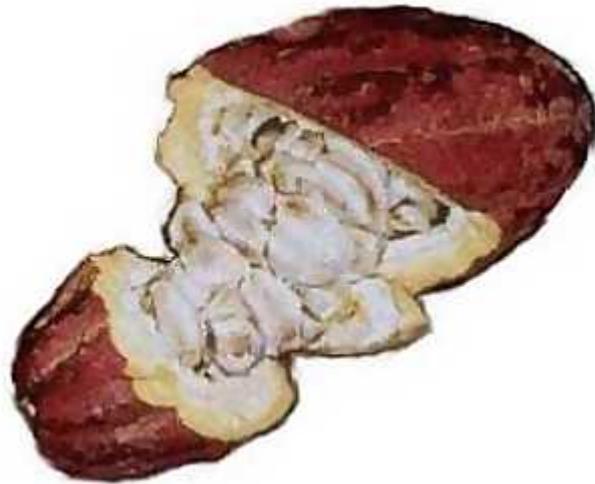
1. I FRUTTI VENGONO STACCATI DALL'ALBERO.



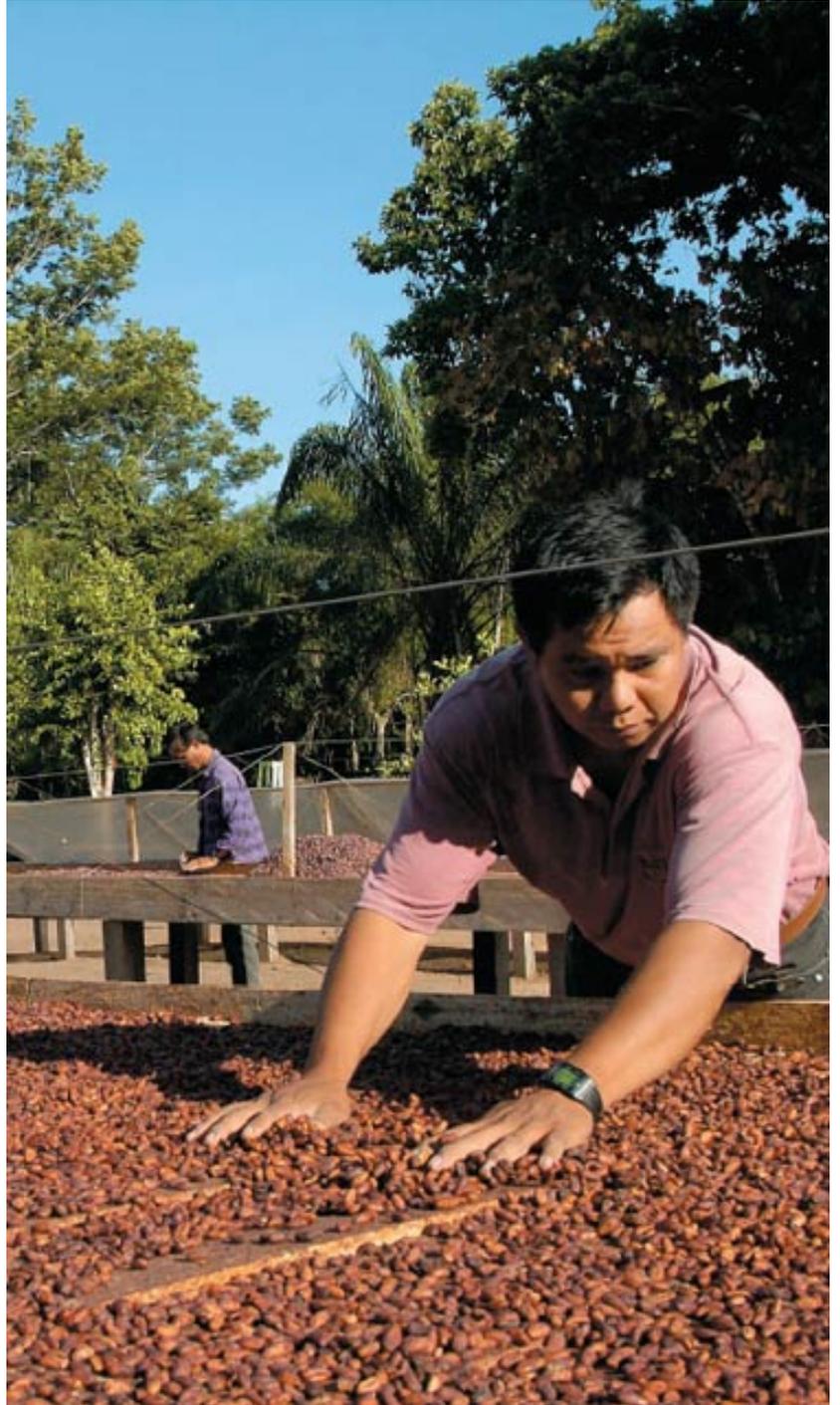
2. I FRUTTI VENGONO PORTATI VIA.



3. DAI FRUTTI VENGONO TOLTI I SEMI.



4. I SEMI VENGONO FATTI SECCARE AL SOLE.



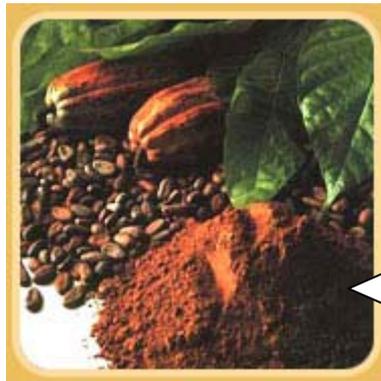
5. I SEMI DEL CACAO VENGONO MESSI IN UNA MACCHINA E TOSTATI, CIOE' VENGONO FATTI SECCARE CON IL CALORE.



6. I SEMI VENGONO MACINATI.



7. QUANDO I SEMI VENGONO MACINATI, SI FA UNA POLVERE. QUESTA POLVERE SI CHIAMA POLVERE DI CACAO.



POLVERE DI CACAO

8. SE SI CONTINUANO A MACINARE I SEMI, ABBIAMO LA PASTA DI CACAO.



LA PASTA DI CACAO HA UNA PARTE GRASSA E UNA NON GRASSA.

DALLA PARTE DI CACAO GRASSA POSSIAMO FARE **IL BURRO DI CACAO.**



CON IL CACAO POSSIAMO FARE **IL CIOCCOLATO!!!!**



## **QUANTI CIOCCOLATI POSSIAMO FARE CON IL CACAO?**

CON IL CACAO POSSIAMO FARE TANTI CIOCCOLATI DIVERSI.  
NOI OGGI VEDIAMO COME SI FANNO IL CIOCCOLATO FONDENTE, AL LATTE E BIANCO.

PER FARE IL CIOCCOLATO FONDENTE SI MESCOLANO:

- PASTA DI CACAO
- BURRO DI CACAO
- ZUCCHERO
- VANIGLIA



PER FARE IL CIOCCOLATO AL LATTE SI MESCOLANO:

- PASTA DI CACAO
- BURRO DI CACAO
- ZUCCHERO
- VANIGLIA
- LATTE



PER FARE IL CIOCCOLATO BIANCO SI MESCOLANO:

- BURRO DI CACAO
- ZUCCHERO
- VANIGLIA
- LATTE



## **COSA FACCIAMO ADESSO CON IL NOSTRO CIOCCOLATO?**

CON IL CIOCCOLATO POSSIAMO PREPARARE TANTI CIBI DIVERSI...



I CIOCCOLATINI



L'OVETTO DI CIOCCOLATO



LA CIOCCOLATA DA SPALMARE SOPRA IL PANE



IL GELATO

CON IL CACAO SI POSSONO FARE ALCUNI DOLCI PIU' **ELABORATI**.

**ELABORATI-  
ELABORATO =  
QUALCOSA  
DIFFICILE DA  
FARE**



**FINE**

## CHI SONO I PRIMI A CONOSCERE IL CACAO?

I PRIMI POPOLI A CONOSCERE IL CACAO SONO I MAYA.  
TANTO TEMPO FA I MAYA ABITANO DOVE OGGI C'È IL MESSICO. IL MESSICO È  
NELL'AMERICA DEL SUD.



( PER CHI VOLESSE APPROFONDIRE L' ARGOMENTO, VEDI IL TESTO N° 3: LE CIVILTÁ PRECOLOMBIANE)

VEDI ANCHE L' ARTICOLO AL SITO: [http://www.incontrofraipopoli.it/it/sensibilizzazione/files/scheda\\_cacao.pdf](http://www.incontrofraipopoli.it/it/sensibilizzazione/files/scheda_cacao.pdf)

# ESERCIZI

1. UNISCI CON UNA FRECCIA LA FIGURA GIUSTA COME NELL'ESEMPIO

ALBERO DEL CACAO



FIORI DI CACAO



SEMI DI CACAO



FRUTTI DEL CACAO



BURRO DI CACAO



2. TI RICORDI COSA SUCCEDA AL FRUTTO DEL CACAO? RIMETTI IN ORDINE:

1. 	
2. 	
3. 	
4. 	
5. 	
6. 	

7. 	
8. 	

- DAI FRUTTI VENGONO TOLTI I SEMI.
- QUANDO I SEMI VENGONO MACINATI, SI FA UNA POLVERE. QUESTA POLVERE SI CHIAMA POLVERE DI CACAO.
- SE SI CONTINUANO A MACINARE I SEMI, ABBIAMO LA PASTA DI CACAO.
- I SEMI DEL CACAO VENGONO MESSI IN UNA MACCHINA E TOSTATI.
- I FRUTTI VENGONO STACCATI DALL'ALBERO.
- I SEMI VENGONO FATTI SECCARE AL SOLE.
- I FRUTTI VENGONO PORTATI VIA.
- I SEMI VENGONO MACINATI.

# VERIFICA

1. DA DOVE ARRIVA LA PIANTA DEL CACAO?

- IN AFRICA
- IN AMERICA DEL SUD
- IN EUROPA

2. COME SONO LE FOGLIE?

- OVALI E LUCIDE
- ROTONDE E LUCIDE
- LUNGHE E LUCIDE

3. DOVE NASCONO I FIORI DEL CACAO?

- PER TERRA
- SUL TRONCO E SUI RAMI
- SULLE RADICI

4. COME SONO FATTI I FRUTTI DEL CACAO?

- COME UNA ARANCIA
- COME UNA BANANA
- COME UN LIMONE

