



## BOE

PERCORSI BIBLIOGRAFICI PER L'ORIENTAMENTO EDUCATIVO

### CUCINA, SAPERI E SAPORI



**A cura della biblioteca del Centro RiESco  
(Comune di Bologna Settore Istruzione)**

**Si ringrazia per la collaborazione Alessandra Laurito volontaria in Servizio Civile Regionale presso il Centro.**

Immagine a pagina 4 tratta da: *Con la testa fra le spezie. Una storia indiana*, testi di Young Kim ; illustrazioni di Anna Godeassi, Ed. Sironi ragazzi, 2012

**Stampa:  
maggio, 2015**

## **BOE - PROPOSTE BIBLIOGRAFICHE PER L'ORIENTAMENTO EDUCATIVO**

---

Uno strumento per orientarsi nel mare della conoscenza in modo creativo e personale

### **CHE COSA SONO BOE?**

Le BOE sono le proposte bibliografiche per l'orientamento educativo pensate dal Centro RiESco con l'obiettivo di offrire percorsi di lettura, spunti operativi, suggerimenti utili e approfondimenti su tematiche legate all'educazione interculturale, con particolare riferimento ai temi dell'inclusione e dell'integrazione, alla promozione della cultura dell'infanzia.

Non solo libri, ma anche articoli tratti da riviste e dossier, video, cortometraggi, film, documentari, musica, materiale audiovisivo, accessibile anche on-line, per conoscere e riflettere sulle sfide che operatori, educatori, insegnanti, genitori e giovani devono quotidianamente affrontare nella scuola di oggi, partendo da una lettura interattiva capace di offrire nuovi stimoli e punti di vista.

Le proposte di BOE possono quindi configurarsi, anche a scuola, come strumenti utili per stimolare gli allievi e avvicinarli a temi complessi come quelli della diversità culturale, dell'incontro con l'altro e della disabilità, ma possono anche diventare, come in questo caso, supporti interdisciplinari per un progetto pedagogico che consenta la visione dei saperi in modo complesso e complementare.

### **DOVE TROVARLE?**

I nuovi percorsi bibliografici prodotti da RiESco sono in distribuzione presso il Centro e possono essere consultati e scaricati on-line ai seguenti indirizzi web:

CDLEI

[www.comune.bologna.it/cdlei/servizi/109:5755/5762/](http://www.comune.bologna.it/cdlei/servizi/109:5755/5762/)

LABDOCFORM

[www.comune.bologna.it/laboratorioformazione/introduzione/108:5700/](http://www.comune.bologna.it/laboratorioformazione/introduzione/108:5700/)

PAGINA FACEBOOK

[www.facebook.com/pages/RIESCO-Centro-Documentazione-Interculturale/118982904875673](https://www.facebook.com/pages/RIESCO-Centro-Documentazione-Interculturale/118982904875673)

## INTRODUZIONE

---

Sulla scia del crescente interesse per l'alimentazione sorto intorno all'Expo 2015 di Milano, il Cd Lei ha deciso di trattare, a modo suo, il macrotema "cibo" proponendo un percorso bibliografico in cui libri, video, risorse on-line e laboratoriali ci schiudono le porte delle cucine di Bologna e del mondo.

Convinti che alimentarsi non sia solo un'attività essenziale alla vita biologica, ma anche un'occasione per conoscere mondi e modi di vivere nuovi, vi inviteremo, nelle prossime pagine, ad intraprendere un gustoso viaggio di conoscenza .

Scopriremo ricette e riti culinari di tanti paesi, ci interrogheremo sul potere aggregante del cibo, esploreremo le rotte che lo portano fin sulle nostre tavole, seguiremo i coltivatori diretti nelle lotte a favore della biodiversità ed impareremo a riconoscere cosa è meglio mangiare per noi e per il nostro pianeta.

L'intento è quello di offrire un percorso bibliografico che suggerisca delle chiavi di lettura alternative sull'universo culinario e che educi, attraverso i più disparati materiali disponibili presso il nostro Centro, alla scelta consapevole grandi e piccini.

Non ci resta che augurarvi buon appetito...ops, lettura!

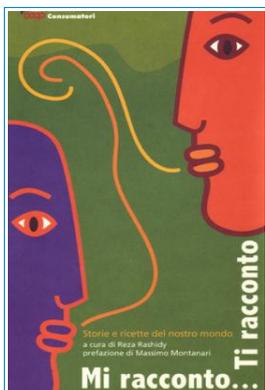




## CIBO PER CONOSCERE

Sussidi e materiali per scoprire nuovi mondi attraverso una gustosa chiave di lettura

### LIBRI



#### ***Mi racconto... Ti racconto. Storie e ricette del nostro mondo***

a cura di Reza Rashidy  
Bologna, Coop Editrice Consumatori, 2007, 319 p.

Disponibile presso la Biblioteca CDLEI

14 PAESI (Albania, Argentina, Bangladesh, cile, Cina, Congo, Iran, Marocco, Nigeria, Perù, Romania, Senegal, Ucraina) vengono presentati attraverso una scheda informativa con notizie storico-geografiche, tradizioni, ricette tipiche. Nella seconda parte del volume alcuni saggi di approfondimento: le trasformazioni e le contaminazioni tra culture, i cibi e le tradizioni, l'identità come luogo di scambio e di comprensione storica, i cambiamenti e le trasformazioni prodotte dai processi migratori, i progetti interculturali a scuola come strumento per costruire il dialogo fra culture.



#### ***Racconti di pane. Per erranti appassionati che mordono la vita***

di Susan Seligson  
Trezzano sul Naviglio, FBE, 2005, 256 p.

Disponibile presso la Biblioteca CDLEI

Il libro è a tratti geografico, a tratti storico-culturale, con la giusta dose di ricette ed esplora i costumi, le tradizioni e i rituali costruiti intorno a quello che rappresenta l'alimento principale e più resistente della nostra alimentazione. Il pane è la materia prima della vita, ha segnato la fine di alcuni regimi e la nascita di alcune cerimonie religiose. Il pane fritto, il matzo, il ksra; il nan e le baguette: echi di specificità culturali. Nel libro Racconti di Pane, l'autrice si aggira nei viottoli della casba nella città di Fès in Marocco per svelare i segreti dei forni collettivi di tradizione millenaria. A Saratoga Springs, nello stato di New York, incontra un panettiere impegnato nella preparazione del pane migliore...



#### ***Narrare l'incontro con le culture dell'immigrazione : memorie familiari, pratiche alimentari ed espressioni artistiche***

a cura dell' UTG di Bologna  
Torino, L'harmattan Italia, 2006, 152 p.

Disponibile presso la Biblioteca CDLEI

Temi delle tre tesi vincitrici del Premio Sassatelli: Famiglie nigeriane in migrazione, pratiche alimentari dei tunisini in Italia e l'esperienza di un attore-immigrato senegalese con il Teatro delle Albe a Ravenna.

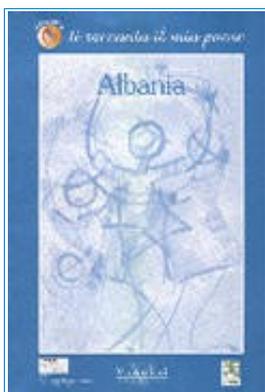


### **COLLANA "MAPPAMONDI"**

Autori vari  
15 volumi, casa editrice Sinnos

Disponibile presso la Biblioteca CDLEI

La collana "I mappamondi" raccoglie libri bilingue che presentano storie di vita e racconti di ragazze e bambini immigrati o di seconda generazione. In appendice: giochi, ricette, informazioni, curiosità e notizie principali sul paese di provenienza dell'autore/autrice.

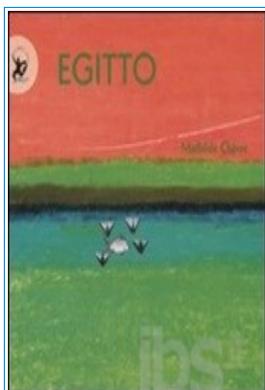


### **COLLANA "TI RACCONTO IL MIO PAESE"**

Autori vari  
casa editrice Vannini

Disponibile presso la Biblioteca CDLEI

Raccolta di testi di intercultura che nasce dalla collaborazione con scuole e associazioni di vari paesi che hanno offerto testimonianze, poesie, disegni, scritti, condividendo informazioni, storie e ricette. Scritto in versione bilingue, permette di scoprire i sapori della cucina, la lingua, le feste e le tradizioni, i giochi dei bambini, la musica e il cinema, le abitudini e i luoghi di ritrovo di vari paesi del mondo.



### **COLLANA "Paesi e popoli del mondo"**

Autori vari  
Torino, EDT

Disponibile presso la Biblioteca CDLEI

La geografia, gli animali, le città e l'architettura, la storia, e la religione, la vita dei bambini con i suoi riti, feste, giochi. Tanti brevi capitoli dedicati a diversi paesi del mondo. Un curioso intreccio di disegni a matita, fotografie, riproduzioni di stoffe dipinte e murali fa da contrappunto al testo.

## **DOCUMENTAZIONE EDUCATIVA**



### ***Buono come il mondo. Ricette dai cinque continenti***

Manuela Della Malva  
Bologna, 2002.

Disponibile presso la Biblioteca CDLEI

Un "ricettario partecipato" realizzato dagli studenti della scuola Dante Alighieri di Bolzano al termine di un percorso interculturale. Le ricette, manoscritte in lingua originelle ed affiancate dalla traduzione in italiano, sono corredate da un'introduzione sulle specifiche delle diverse tradizioni culinarie.



### ***Salam, vicino di banco***

Istituto tecnico "L.Einaudi", San Giovanni in Persiceto (BO)  
San Giovanni in Persiceto, 1997, 73 p.

Disponibile presso la [Biblioteca CDLEI](#)

Prodotto finale del laboratorio interculturale condotto nelle classi 1 e 2 dell'Istituto tecnico Einaudi di S.Giovanni in Persiceto. Materiale bilingue francese-italiano che esplora la realtà sociale e gastronomica del Marocco e dell'accoglienza dei suoi cittadini in Italia.

## **(AS)SAGGI DI CUCINA**

Il cibo è cultura, saggi sui riti, sulla storia ed i significati delle tavole del mondo

### **LIBRI**

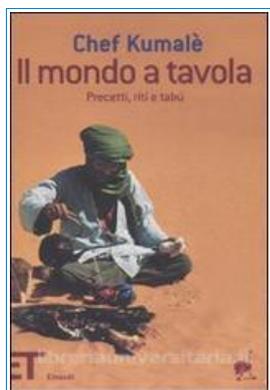


### ***A pranzo con la storia I nostri cibi dagli Assiri al fast-food***

di Luciano Sterpellone  
Torino, SEI, 2008, 330 p.

Disponibile presso la [Biblioteca CDLEI](#)

Un volume che raccoglie molteplici episodi sui nostri cibi quotidiani, che per millenni sono stati testimoni e protagonisti di ogni vicenda umana. Un viaggio tra culture e colture per ricostruire la storia di ogni alimento, spesso curiosa e inattesa, attraverso personaggi più o meno noti e protagonisti involontari.



### ***Il mondo a tavola. Precetti, riti e tabù***

di Chef Kumalè  
Torino, Einaudi, 2007, 190 p.

Disponibile presso la [Biblioteca CDLEI](#)

Chef Kumalè è un gastronomo, uno scrittore, un antropologo appassionato e specializzato nei sapori del mondo. In questo libro affronta i seguenti temi: il cibo come simbolo; la globalizzazione dei mercati e dei flussi migratori per capire il modo in cui cambiano gli stili di consumo alimentare degli italiani; l'esotizzazione del gusto, tra cucina etnica, fusion e world food; "la cucina come Dio comanda": i precetti alimentari nelle religioni del vicino ed estremo Oriente; il rito del cibo: il ciclo vitale della famiglia nelle diverse culture e nella cucina delle feste. In fondo al testo, una selezione di ricette da tutto il mondo e un glossario.



### ***Buono da mangiare.***

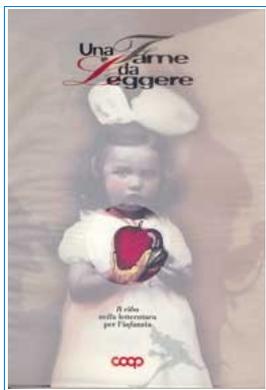
#### ***Enigmi del gusto e consuetudini alimentari***

di Marvin Harris

Torino, Einaudi, 1990, 251 p.

Disponibile presso la Biblioteca CDLEI

Si analizzano le abitudini alimentari dei popoli, dalla preistoria ai nostri giorni, ci si sofferma poi sulla problematica relativa alle preferenze e alle ripulse in materia alimentare, al loro mutare nel tempo, alla loro distribuzione geografica indagandone le cause concrete e le conseguenze.



### ***Una fame da leggere.***

#### ***Il cibo nella letteratura per l'infanzia***

a cura di Vinicio Ongini

Firenze, Unicoop Firenze, 1994, 150p

Disponibile per la consultazione presso la biblioteca del LabDocForm

Dal cibo nelle fiabe della tradizione europea, a suggerimenti bibliografici per creare uno scaffale culinario-letterario per ragazzi. L'educazione alimentare e alla lettura si integrano per creare percorsi e laboratori di consapevolezza libresca e gustativa.

## **DOCUMENTAZIONE**



### ***I rituali del cibo***

#### ***Il valore del cibo e del digiuno nelle diverse culture***

a cura di Rosa Caizzi e Angela Orazi.

Bologna, CD/LEI, stampa 2000, 30 p.

Disponibile presso la Biblioteca CDLEI

Il cibo e il digiuno nelle diverse culture religiose e non religiose: ebraismo, islam, tradizione cinese. Presentazione del laboratorio del pane: l'importanza del pane come alimento comune a tutte le culture. Proposte e spunti per attività da svolgere con gli alunni.

## PICCOLI CHEF CRESCONO

Il cibo spiegato ai bambini: fiabe e storie che raccontano di vite e di bontà

### LIBRI



#### ***Con la testa tra le spezie. Una storia indiana***

di Young Kim , Anna Godeassi , Francesca Desiderio  
Milano, Sironi Ragazzi, 2012, 36 p

Disponibile presso la Biblioteca CDLEI

Oggi è il capodanno indiano e per Lani è un giorno di festa! Non c'è scuola e può accompagnare zia Usha al mercato a fare la spesa e poi di corsa a casa, a preparare il pranzo e il curry migliore del mondo! Un viaggio nella cultura indiana, con la ricetta per preparare un curry a regola d'arte e delle schede di approfondimento su religioni e cibo in India.

Sul sito dell'editore è possibile scaricare delle schede per insegnanti con attività legate al libro: [www.sironieditore.it/libri/libri.php?ID\\_libro=978-88-518-0213-4](http://www.sironieditore.it/libri/libri.php?ID_libro=978-88-518-0213-4)



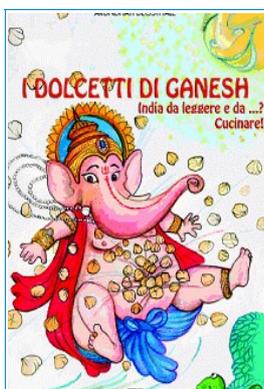
#### ***Un libro buono un mondo.***

#### ***I bambini a tavola : viaggio tra storie, ricette, curiosità***

di Benedetta Vitali  
Firenze, Giunti, 2003, 62 p.

Disponibile presso la Biblioteca CDLEI

Un viaggio che porterà a scoprire, attraverso storie, ricette e curiosità, i gusti e i sapori, gli odori e le abitudini di paesi come l'Egitto, l'India, il Guatemala, la Cina e la Finlandia



#### ***I dolcetti di Ganesh. India da leggere e da...? cucinare: 5 favole + 5 ricette***

di Arunhati Deosthale  
Bologna, EMI, 2006, 61 p.

Disponibile presso la Biblioteca CDLEI

Il volume riporta 5 favole popolari provenienti da diversi stati dell'India, tutte incentrate su alcuni piatti tipici e sulle festività ad essi collegati e riportate in italiano e in inglese. Ad ognuna di esse segue la descrizione della ricetta in forma di gioco, con gli ingredienti e la preparazione.



### **Storia dei semi**

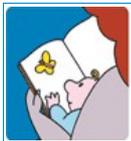
di Vandana Shiva  
Milano, Feltrinelli Kids, 2013

Disponibile presso la Biblioteca CDLEI

Vandana Shiva, ecologista e attivista indiana, spiega perché è contraria ai semi moderni geneticamente modificati, prodotti e venduti dalle multinazionali; racconta la sua lotta e quella di altre donne contadine e del movimento Chipko, lo sviluppo di Navdanya international ([www.navdanya.org](http://www.navdanya.org)) e della banca dei semi... L'appello di Vandana Shiva ai lettori grandi e piccoli è quello di seguirla nella sua battaglia: imparare a conoscere i semi della rovina” e tornare ai

semi “ della speranza”. Un libro per parlare ai ragazzi di sviluppo eco-sostenibile, delle problematiche che affliggono anche altri paesi del mondo e della salvaguardia delle specie naturali, magari seguendo i suggerimenti del testo che invitano a costruire e curare la propria biblioteca.

## PROGETTI



### **Nati per Leggere**

#### **PREMIO NATI PER LEGGERE 2015 VI EDIZIONE**

Come ogni anno il premio nazionale Nati per Leggere, progetto nazionale rivolto alla promozione della lettura fin dalla primissima infanzia, ha selezionato i migliori libri per bambini da 0 a 6 anni. In questa VI edizione, per la sezione "crescere con i libri" (testi per bambini 3-6 anni) è stato scelto il cibo come tema centrale “Storie per tutti i gusti. Il cibo raccontato dai libri per bambini”. Tra i 10 libri finalisti in gara, il comitato organizzatore del Premio, sulla base delle proposte e segnalazioni fornite dalle librerie e dalle biblioteche delle città partecipanti (Torino, Roma, Iglesias, Carbonia, Monza, Foggia e Napoli), ha nominato vincitore il libro: ***"Cosa fanno i dinosauri quando è ora di mangiare?"*** degli americani Jane Yolen e Mark Teague (Il Castoro, 2014) «perché tra i dieci titoli finalisti, una giuria di oltre quattromila bambini lo ha decretato vincitore, trovando in questo titolo il giusto punto di incontro tra divertimento e apprendimento, realtà e fantasia, semplicità e ricchezza di stimoli, per andare oltre il dettato delle pagine».

Per conoscere meglio il progetto Nazionale Nati Per Leggere, questo è il link del sito:[www.natiperleggere.it](http://www.natiperleggere.it)

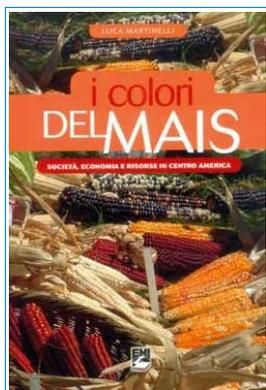
Questo invece il link per scoprire il libro vincitore:

[www.castoro-on-line.it/libri/schedadellibro.aspx?IDCollana=2&ID=772](http://www.castoro-on-line.it/libri/schedadellibro.aspx?IDCollana=2&ID=772)

## NORD / SUD, IL CIBO CHE VIAGGIA: DISTRIBUZIONE DELLE RISORSE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

Il cibo come merce e risorsa, saggi e percorsi per educarci al consumo consapevole

### LIBRI

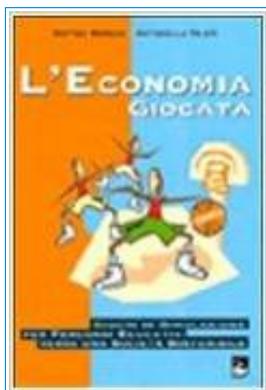


#### *I colori del mais. Società, economia e risorse in Centroamerica*

di Luca Martinelli  
Bologna, EMI, 2007, 156 p.

Disponibile presso la Biblioteca CDLEI

La terra delle donne e degli uomini di mais, che prova a rinascere dalle macerie degli anni '80 e '90, dalla guerra dei contras e dei marines e dal genocidio dei popoli indigeni, fa il conto con le sfide della globalizzazione. Gli accordi di libero commercio con gli Stati Uniti d'America e con l'Unione europea, i megaprogetti come il Plan Puebla Panamá, lo sfruttamento delle risorse naturali (acqua, diversità biologica, minerali) da parte di imprese multinazionali, la fine dell'agricoltura con l'abbandono della campagna e l'emigrazione verso le città o gli Usa, sono i moderni "cavalli di Troia" che arrivano a fiaccare la resistenza delle popolazioni locali.

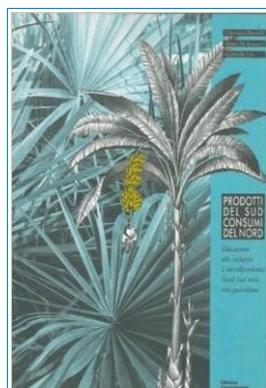


#### *L'economia giocata. Giochi di simulazione per percorsi educativi verso una società sostenibile*

di Morozzi Matteo  
Bologna, EMI, 2001, 253 p

Disponibile presso la Biblioteca CDLEI

6 giochi di simulazione che svelano i meccanismi che impoveriscono il sud del mondo e propongono in modo semplice creativo le pratiche dell'altraeconomia, indagando i temi del consumo critico, della regolamentazione della globalizzazione, della finanza etica e dell'educazione alla sostenibilità.



#### *Prodotti del sud, consumi del nord. Educazione allo sviluppo. L'interdipendenza Nord-Sud nella vita quotidiana*

di Giovanna Daviddi, Diana De Lorenzi, Gabriella Lisi  
Bologna, Consumatori, 1994, 143 p.

Disponibile presso la Biblioteca CDLEI

Attraverso le abitudini e i comportamenti quotidiani riferiti a prodotti di largo consumo provenienti dai paesi del Sud del mondo - caffè, cacao, ananas, banana, tè, mais e cotone - vengono analizzati i particolari rapporti che regolano il commercio di questi prodotti tra Nord e Sud e quindi i temi dello sviluppo e del sottosviluppo. Nella seconda parte vengono analizzate le caratteristiche del ciclo colturale di queste piante, della loro commercializzazione e delle leggende legate al loro consumo; infine nella terza vengono proposti materiali a carattere antropologico sull'origine delle piante e della coltivazione e sul forte valore simbolico che i prodotti esaminati hanno avuto ed hanno nella cultura dei popoli.



### ***Tutti i gusti sono giusti.***

#### ***Piccola antologia di testi e immagini sulla relatività del senso del gusto nelle diverse culture***

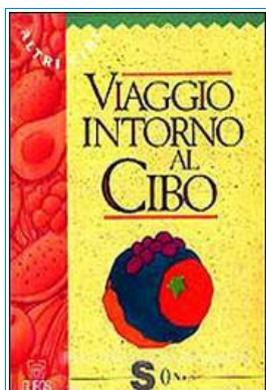
a cura di Tiziana Luciani

Casalecchio di Reno, Coop, 1994, 64 p

[Disponibile presso la Biblioteca CDLEI](#)

Antologia "trasversale" che, come destinatari ideali, ha gli insegnanti della scuola dell'obbligo, ma si apre anche a quelli della scuola dell'infanzia e delle superiori. Sempre di più ragazzi e bambini, si definiscono e sono identificati, si riconoscono fra loro e si rappresentano socialmente, attraverso i consumi e nelle giovanissime generazioni passa più e prima che

nelle altre, una sorta di planetarizzazione dei modelli di comportamento e di riferimento, attuata attraverso i consumi. L'alimentazione, in particolare, per i rilievi psicologici profondi e per la capacità di interpretare valori tradizionali, arcaici e mutamenti metropolitani, si presta ad iniziative che tendano all'integrazione fra culture diverse



### ***Viaggio intorno al cibo***

Autori vari

Torino, Sonda, 1991, 92 p.

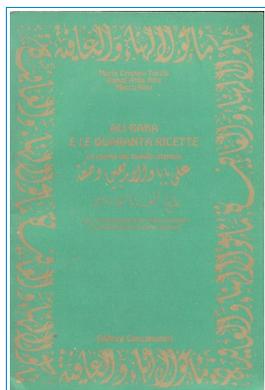
[Disponibile presso la Biblioteca CDLEI](#)

Un viaggio nel tempo e nello spazio sia per illustrare le radici dello squilibrio alimentare tra Nord e Sud del mondo, sia per mostrarci quanto siano variegati gli stili alimentari nel mondo. all'integrazione fra culture diverse.

## **IL CIBO DI TUTTI : RICETTE DAL MONDO**

---

### **LIBRI**



### ***Ali Baba e le quaranta ricette. La cucina del mondo islamico***

di Maria Cristina Turchi, Kamal Attia Atta, Marco Riva

Bologna, Consumatori, 1993, 96 p.

[Disponibile presso la Biblioteca CDLEI](#)

Ricettario islamico con ricette da tutto il mondo musulmano, di facile preparazione e corredate da schede nutrizionali. Il menù delle feste, le abitudini alimentari legate alla tradizione religiosa ed il percorso di alcuni piatti arrivati noti in tutto il Mediterraneo sono solo alcune delle notizie che potrete trovare in questa raccolta.

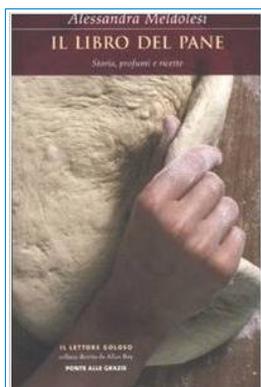


### ***Nuvole di drago e granelli di cous cous***

di Vittorio Castellani alias Chef Kumalè  
Milano , A. Vallardi, 2011, 317 p.

[Disponibile presso la Biblioteca CDLEI](#)

Un libro di 200 ricette del mondo (5 continenti e 32 paesi). Con un glossario e una lista di punti vendita in cui trovare gli ingredienti meno comuni.

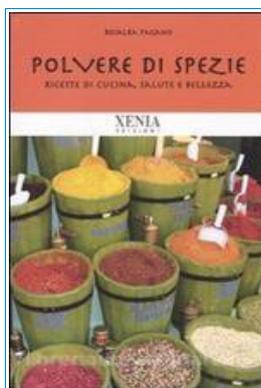


### ***Il libro del pane***

di Alessandra Meldolesi  
Milano, Ponte alle Grazie, 2007, 177 p.

[Disponibile presso la Biblioteca CDLEI](#)

L'autrice racconta la storia di uno dei nostri alimenti più simbolici, le tecniche di lavorazione dalla Cina alla Provenza e anche le indicazioni sulla personalizzazione del pane con vari ingredienti. In più come usarlo se avanza e 54 ricette di chef famosi.



### ***Polvere di spezie. Ricette di cucina, salute e bellezza***

di Rosalba Pagano  
Milano, Xenia, 2005, 220 p.

[Disponibile presso la Biblioteca CDLEI](#)

Sulle tracce di quattordici spezie - dall'anice allo zenzero - pregiate per la cucina, per la salute e per la bellezza, l'autrice del libro compie un lungo viaggio nella storia per scoprirne tanto gli utilizzi culinari quanto quelli balsamici. Racconta perciò di antiche tradizioni egizie, indiane, cinesi e greco-latine, ma parla anche delle prescrizioni fitoterapiche della Schola Medica Salernitana e della più moderna erboristeria alchemica.



### ***Ricette delle nuove famiglie d'Italia***

a cura di Benedetta Cucci  
Bologna, Pendragon, 2010, 147 p.

[Disponibile presso la Biblioteca CDLEI](#)

Le nuove famiglie in Italia sono una realtà quotidiana quanto il pranzo e la cena. Nel 2009 è stato lanciato un concorso rivolto a tutte le famiglie d'Italia, quelle che in Italia ci sono nate e quelle che ci sono venute a vivere, ma anche a tutti quelli che sono una famiglia anche se la legge non lo riconosce. Da quel concorso nasce questo originale ricettario, fatto anche di belle foto e di storie d'amore, di amicizia, di unione.



## **Bolli bolli pentolino fai la pappa al mio bambino. Le ricette dei Nidi d'infanzia comunali**

Comune di Bologna

Trieste, Editoriale Scienza, 2011, 95 p.

Disponibile per il prestito presso il LabDocForm

Un libro che raccoglie l'esperienza maturata in più di 40 anni nelle cucine dei Nidi d'infanzia del Comune di Bologna, famosi in tutto il mondo per la loro eccellenza. Non solo tante semplici ricette per la preparazione di pasti equilibrati e genuini, ma anche interessanti suggerimenti di pedagogisti e nutrizionisti per un'educazione alimentare che inizia sin dai primi anni di vita!



## **Il nido racconta: trucchi e segreti della cucina dei bambini**

a cura di Fiorella Fiocchetti e Patrizia Pedrazzi

Modena, Elis Colombini Editore, 2008, 111p.

Disponibile per la consultazione presso il LabDocForm

Il volume raccoglie sessanta ricette delle cuoche che da trent'anni cucinano per i nostri bambini, ciascuna arricchita da un trucco nato dall'esperienza e regalato per aiutare i meno esperti. Alle ricette delle cuoche dei nidi si aggiungono alcune preparazioni sperimentate da un cuoco d'eccezione, M. Bottura, che ha voluto cimentarsi nella cucina per piccoli

## **DOCUMENTAZIONE EDUCATIVA**



### **Ricette dei nidi d'infanzia di Bologna**

Presso il [LabDocForm](#) sono disponibili per la consultazione moltissimi ricettari autoprodotti dai nidi e scuole d'infanzia del Comune di Bologna per scoprire, insieme ai nostri piccoli, le bontà proposte a scuola e al nido. Per verificare la disponibilità dei documenti è possibile consultare il Catalogo on line teca web "La catalogazione come risorsa educativa"

<http://labdocform.tecaweb.it/index.php>

## **MANGIA BENE..!PERCORSI DIDATTICI DA 0 A 100 ANNI**

### **DOCUMENTAZIONE EDUCATIVA**

Oltre a quelle proposte molte altre documentazioni e schede GRED reperibili on line all'indirizzo del LabDocForm <http://labdocform.tecaweb.it/ricerca.php> , inserendo come criterio di ricerca "Educazione Alimentare".



### **Che senso!...ovvero percorsi, giochi sensoriali, attraverso il cibo**

Autori vari

Bologna, Comune di Bologna, Assessorato alle politiche educative, Coop Emilia-Veneto, 75 p.

Disponibile per la consultazione presso il LabDocForm

Il volume contiene attività laboratoriali ludico-creative finalizzate a rendere i bambini consapevoli delle proprie sensazioni attraverso esperimenti con il cibo.



### **Stagioni, sapori, colori**

a cura di Roberta Amadei

Nido d'infanzia comunale Il Giglio , Comacchio, 2006.

Disponibile per la consultazione presso il LabDocForm ed on line

Nell'ambito del Progetto sovracomunale “Cosa bolle in pentola”, i bambini del nido vengono accompagnati lungo un percorso di educazione alimentare pensato per avviarli alla conoscenza degli alimenti come la natura li offre e alla scoperta delle tecniche tradizionali di trasformazione (quali ad esempio la trasformazione dell'uva in vino o sugoli). Anche i genitori vengono coinvolti nelle iniziative svolte all'esterno con l'obiettivo di rassicurarli sulle capacità del bambino di autoregolarsi nell'assunzione di cibo. Il momento del pasto, sia in famiglia che al nido, risulterà più sereno

per tutti. [http://labdocform.tecaweb.it/vedi\\_pub.php?lista=003305](http://labdocform.tecaweb.it/vedi_pub.php?lista=003305)



### **Il pane nel mondo, un percorso dall'accoglienza all'integrazione**

a cura di Claudia Zerri

Bologna, comune di Bologna, 2006, 14 p.

Disponibile per la consultazione presso il LabDocForm ed on line

La presenza di una utenza costituita al 50 % di famiglie straniere è diventata l'opportunità per la costruzione di un progetto volto a integrare e valorizzare culture diverse. Diverse le fasi di un progetto biennale: inizialmente vengono proposti giochi di manipolazione, si passa poi dalla manipolazione al pane e si producono pani provenienti dai diversi paesi di

provenienza dei bambini. I genitori partecipano a un laboratorio di cucina anche come occasione per conoscersi, comunicare, condividere. I bambini entrano in contatto con il territorio, in particolare con il forno del rione che diventa il laboratorio dei bambini. Il pane diventa oggetto mediatore del passaggio alla scuola dell'infanzia tramite la narrazione/costruzione di una storia animata sul pane e la festa finale. [http://labdocform.tecaweb.it/vedi\\_pub.php?lista=002841](http://labdocform.tecaweb.it/vedi_pub.php?lista=002841)

## **RISORSE IN RETE**



### **Io mangio giusto**

Actionaid

[www.actionaid.it/campaign/scuola-iomangiogiusto](http://www.actionaid.it/campaign/scuola-iomangiogiusto)

Programma attivo per le scuole primarie che ha l'obiettivo di rendere la mensa scolastica un luogo di consapevolezza alimentare attraverso varie azioni: utilizzo di prodotti sani, freschi e locali, partecipazione di alunni e genitori nei processi decisionali, riduzione dei rifiuti e dello spreco, rispetto del lavoro e dell'ambiente.

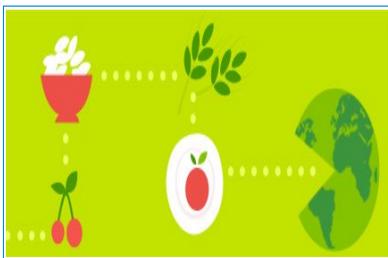


### **Io mangio tutto**

Actionaid

[www.actionaid.it/entra-in-azione/attivismo-scuola/io-mangio-tutto](http://www.actionaid.it/entra-in-azione/attivismo-scuola/io-mangio-tutto)

L'educazione ad un'alimentazione sostenibile, rispettosa e “solidale”, deve iniziare in ambiente scolastico, per poi continuare in famiglia. “Io mangio tutto. No al cibo nella spazzatura” è Progetto dedicato alle scuole primarie che ha come obiettivo ridurre lo spreco di cibo ed aumentare la consapevolezza dei piccoli consumatori.



### **Eathink**

<https://mangiapensa.wordpress.com/03-approfondimenti/agricoltura-e-alimentazione/origine-della-sovranita-alimentare/>

Nel sito si trovano informazioni e approfondimenti sui tanti temi connessi alla produzione e al consumo di cibo nel mondo insieme a tante indicazioni e suggerimenti per tradurre i contenuti in

attività didattica e educativa.



### **Europafrica**

[www.europafrica.info/it/tool-kit](http://www.europafrica.info/it/tool-kit)

Percorsi didattici per adolescenti attraverso i quali si esplora la tematica della distribuzione delle risorse, della sovranità alimentare e consumo consapevole per una

terra più buona e più giusta. Tutti i materiali presenti sul sito sono scaricabili gratuitamente e sono corredati da indicazioni per l'insegnante.



### **La terra mi sta stretta**

Manitese

[www.manitese.it/educazione/la-terra-mi-sta-stretta](http://www.manitese.it/educazione/la-terra-mi-sta-stretta)

La terra mi sta stretta! è un'installazione didattica interattiva dedicata al tema dell'ineguale sfruttamento delle risorse naturali. Un viaggio alle radici degli elementi, a metà tra un percorso didattico e una vera e propria mostra da scoprire passo dopo passo. Boschi

incantati, planisferi giganti, forni solari, e due illustri personaggi a guidare il percorso. Gaia, madre natura, e Lustrò, signore del tempo.



### **Frutta nelle scuole**

Comunità Europea

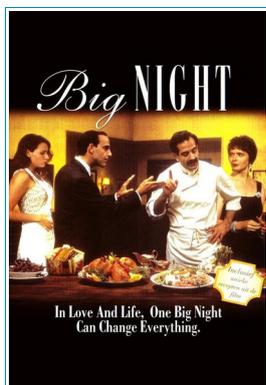
[www.fruttanellescuole.gov.it](http://www.fruttanellescuole.gov.it)

Il programma europeo "Frutta nelle scuole", è finalizzato ad aumentare il consumo di frutta e verdura da parte dei bambini e ad attuare iniziative che supportino più corrette abitudini alimentari e una nutrizione maggiormente equilibrata, nella fase in cui si formano le loro abitudini alimentari. Le azioni

comprendono, attività didattiche di consapevolezza alimentare, laboratori sensoriali, visite guidate e studio dei processi produttivi, formazione degli insegnanti, distribuzione di frutta e verdura nelle scuole.

## VISIONI DA GUSTARE

### FILM



#### **Big Night**

Stanley Tucci, Campbell Scott  
USA, 1995, 105'

Disponibile per il prestito presso il CDLEI

"Big Night" ricostruisce un pezzetto di Little Italy Anni Cinquanta nel New Jersey, dove gli onesti e laboriosi fratelli Pilaggi da poco emigrati, hanno aperto il ristorante "The Paradise". Ma gli affari vanno male perché Primo, che dei due è il cuoco, ha una concezione della cucina troppo raffinata per il gusto yankee; e Secondo, che amministra e sta in sala, non riesce a convincerlo al compromesso...



#### **Mangiare bere uomo donna**

Ang Lee  
Taiwan, 1994, 125'

Disponibile per il prestito presso il CDLEI

Maestro Chu, riconosciuto come il massimo cuoco di Taipei, è in pensione, ma non rinuncia alla sua arte. Solo che le figlie, per le quali cucina i suoi raffinatissimi manicaretti, hanno ormai vite indipendenti e non si riconoscono più nell'unità della famiglia tradizionale. Il padre è angosciato dalle prospettive matrimoniali delle sue figlie, mentre loro si preoccupano di trovare una compagna per il padre vedovo.



#### **Un tocco di zenzero**

Tassos Boulmetis  
Grecia / Turchia, 2003, 108'

Disponibile per il prestito presso il CDLEI

Anni '60. Dopo i primi anni di vita trascorsi ad Istanbul, il giovane Fanis è costretto a trasferirsi ad Atene a causa delle tensioni politiche tra Grecia e Turchia. La sua famiglia è di origine greca. Il nonno Vassilis, cui il ragazzo è particolarmente legato decide di rimanere nella capitale turca perché proprietario di una piccola bottega per le spezie. Fanis cresce aspettando una visita del nonno, che ha acceso nel suo la passione per l'arte culinaria e l'astronomia, e di Saime, la sua compagna di giochi. Solo dopo trentacinque

anni al capezzale del nonno morente, Fanis tornerà a Istanbul, una città piena di fantasmi e ricordi del suo passato.



### **Lezioni di cioccolato**

Claudio Cupellini  
Italia, 2007, 95'

Disponibile per il prestito presso il CDLEI

L'egiziano Kamal, operaio edile in nero, lavora nel cantiere di Mattia, geometra dallo stile di vita mondano che presta ben poca attenzione alle norme di sicurezza. Kamal si rompe entrambe le braccia, e Mattia - che rischia una denuncia a causa dell'incidente - accetta il patto offertogli dal muratore in cambio del silenzio: dovrà spacciarsi per lui e frequentare il corso di pasticceria che potrebbe assicurare un futuro migliore all'immigrato.

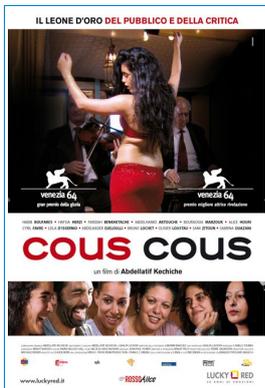


### **Il pranzo di Babette**

Gabriel Axel,  
Danimarca, 1987, 102'

Disponibile per il prestito presso il CDLEI

Babette è una raffinata cuoca francese, apprezzatissima dai buongustai, che nel 1871 per ragioni politiche deve lasciare Parigi e trova rifugio in un desolato paese della costa danese. Dopo anni di modesto servizio presso due anziane sorelle, Babette organizza un pranzo fastoso con cui dà fondo alla vincita ad una lotteria, affermando clamorosamente la sua arte sopraffina.



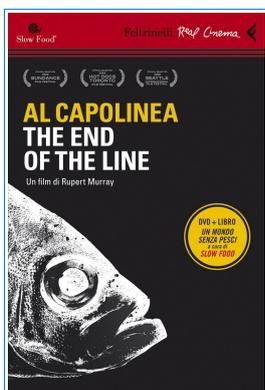
### **Cous cous**

Abdel Kechiche  
Francia, 2007, 151'

Disponibile per il prestito presso il CDLEI

Beiji, sessantenne di origine maghrebina, perde il lavoro nel cantiere navale del porto di Sète, la città nei pressi di Marsiglia in cui vive. Divorziato, con una famiglia numerosa a cui pensare, decide di realizzare il suo sogno: aprire un ristorante che serve solo cous cous e coinvolgere i parenti nell'attività..

## **DOCUMENTARI**



### **Al capolinea, the end of the line**

Rupert Murray  
Gran Bretagna, 2009, 83'

Disponibile per il prestito presso il CDLEI

Mari e oceani senza più pesci già nel 2048. È questo lo scenario più probabile se i ritmi e i tempi della pesca continueranno con gli stessi parametri di oggi. Un viaggio che dallo stretto di Gibilterra ci porta fino alle coste del Senegal e dall'Alaska fino al mercato del pesce di Tokyo per descrivere quello che sta diventando un vero sterminio di massa dalle conseguenze tragiche e devastanti.



### **Coltivare culture**

Salvo Lucchesi e Rossella Vigneri  
Italia, 2011, 20'

Tra le case popolari del Pilastro, nel quartiere San Donato di Bologna, c'è uno spazio verde dove coltivare piante e verdure diventa occasione di incontro e di confronto - a volte anche di scontro - tra generazioni e culture differenti. Negli orti urbani di via Salgari, italiani per lo più anziani e stranieri lavorano

fianco a fianco il proprio lotto di terra, uscendo dall'isolamento in cui spesso sono relegati. Grazie al progetto "Coltiviamoci insieme" dell'associazione Annassim, che ha portato alla concessione degli orti anche alle donne straniere, a pochi metri di distanza crescono menta palestinese e melanzane, cetrioli del Marocco e peperoni. E come accade alle piante, che riescono ad adeguarsi a terre straniere, gli ortolani di via Salgari si mischiano, con diffidenza e curiosità, imparando a convivere.

[www.youtube.com/user/GiallaBandiera/videos](http://www.youtube.com/user/GiallaBandiera/videos)



### **La terra vista dal cielo: la fame**

Yann Arthus-Bertrand  
2009, Francia, 92'

Il regista incontra i coltivatori che lottano contro le derive dell'agricoltura attuale, dalla sovrapproduzione all'abuso di pesticidi e OGM.

[ildocumento.it/ambiente-e-natura/la-fame-la-terra-vista-dal-cielo.html](http://ildocumento.it/ambiente-e-natura/la-fame-la-terra-vista-dal-cielo.html)

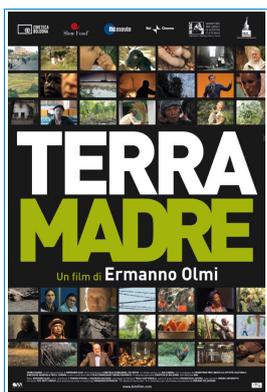


### **Genuino clandestino**

Nicola Angrisano,  
Italia, 2011, 70' InsuTv

Decine di coltivatori, allevatori, pastori e artigiani si uniscono nell'attacco alle logiche economiche e alle regole di mercato cucite sull'agroindustria, per difendere la libera lavorazione dei prodotti, l'agricoltura contadina, l'immenso patrimonio di saperi e sapori della terra. Da questa rete nasce la campagna "Genuino Clandestino", con donne e uomini da ogni parte d'Italia che si autorganizzano in nuove forme di resistenza contadina. Mentre la burocrazia bandisce dal mercato migliaia di piccoli produttori, il consumatore continua a subire, spesso inconsapevolmente, modelli di

produzione del tutto inadeguati a garantire genuinità ed affidabilità dei cibi. Attraverso il lavoro, le situazioni e le voci dei contadini "clandestini", insu^tv racconta questa campagna, semplice nel suo messaggio, ma determinata nelle sue forme, insieme alle implicazioni in materia di democrazia del cibo, sviluppo economico, salvaguardia dell'ambiente e accesso alla terra. <https://vimeo.com/34322825>



## **Terra madre**

Ermanno Olmi  
Italia, 2009, 79'

Un maestro del cinema mondiale propone il proprio punto di vista sul grande tema del cibo e sulle implicazioni economiche, ecologiche, sociali ad esso correlate. Ermanno Olmi costruisce un documentario, un film d'inchiesta limpidamente autoriale, che fa i conti con il destino del pianeta. Una poetica riconoscibile e riconducibile a tutta la sua opera precedente ma sorprendente per la sua unicità formale nel panorama del genere documentario. On line il trailer:

[www.youtube.com/watch?v=C8XeApl57Qw](http://www.youtube.com/watch?v=C8XeApl57Qw)



## **I semi ritrovati**

di Elisabetta Tola

Un webdoc realizzato tra Europa, Africa e Asia racconta il ritorno di antiche sementi e l'innovazione dal basso in agricoltura. C'è il grano del Sulcis in Sardegna, e le antiche varietà autoctone iraniane. La banca dei semi comunitaria di Caffee Donsee in Etiopia e la tradizione dello scambio tra contadini senegalesi. Il webdoc è un viaggio nella biodiversità e nelle pratiche agricole che si propongono di conservare,

riutilizzare e scambiare sementi antiche e autoctone, nonostante l'agroindustria contemporanea cerchi di diffondere abitudini contrarie. [www.qcodemag.it/2015/03/10/webdoc-biodiversita-seediversity/](http://www.qcodemag.it/2015/03/10/webdoc-biodiversita-seediversity/)



## **Vedre sentire gustare**

di A.Menniti, S. Nerdocchi, M.P. Santillo,  
Bologna, 2010, 30'

Disponibile per il prestito presso il CDLEI

Breve documentario prodotto dal Centro Zonarelli di Bologna, luogo di intercultura e di sapere, in cui si illustra il progetto portato avanti dalle diverse associazioni di donne lì presenti che parte dall'orto urbano per arrivare alla cucina più raffinata. Un percorso di conoscenza reciproca, di intercultura e di conservazione della lingua e della "cucina madre". Nel DVD Oltre all'intervista alle cuoche, sono raccolte 4 videoricette (da Burkina Faso, Romania, Bangladesh e Cina) accompagnate da sottotitoli che

ne descrivono le fasi, in modo da vedere, sentire e gustare.

## **FESTIVAL**



## **Cinemambiente**

Il Festival CinemAmbiente nasce a Torino nel 1998 con l'obiettivo di presentare i migliori film ambientali a livello internazionale e contribuire, con attività che si sviluppano nel corso di tutto l'anno, alla promozione del cinema e della cultura ambientale.

CinemAmbiente TV - Film per l'educazione ambientale: un'iniziativa dedicata alle scuole e unica nel suo genere a livello internazionale. Attraverso un apposito sito internet gli insegnanti possono proiettare in classe in alta qualità centinaia di film selezionati per argomento ed età degli studenti. [www.cinemambiente.it](http://www.cinemambiente.it)



## Terra di tutti film festival

TTFF porta a Bologna documentari e cinema sociale dal sud del mondo, con l'obiettivo di dare visibilità alla realtà di quei Paesi, popoli e lotte sociali che sono "invisibili" nei mezzi di comunicazione di massa.

Partecipano al festival le opere audiovisive di medio e cortometraggio il cui taglio narrativo è incentrato sulla lotta per l'uguaglianza dei diritti, il genere, la difesa della libertà, la cittadinanza attiva, la coscienza ambientale ed ecologica.

[www.terradituttifilmfestival.org](http://www.terradituttifilmfestival.org)



## Festival delle terre Chi decide cosa c'è nel tuo piatto?

Il Festival delle Terre, giunto nel 2014 alla sua 11° edizione, presenta ogni anno fino a 30 documentari per testimoniare l'universo dei diritti legati alla terra attraverso gli occhi e le parole di chi ne è protagonista: piccoli produttori di cibo, comunità locali, popoli indigeni e tutti coloro che si battono in difesa della terra e del territorio.

[www.festivaldelleterre.it](http://www.festivaldelleterre.it)

## APPROFONDIMENTI



### *A cena con Babette.*

### *I migliori film gourmand da proiettare a tavola*

Lorenzo Biancardi, Giovanni Pellicci

Milano, Morellini editore, 2014

Disponibile presso la Biblioteca CDLEI

Quali sono le emozioni al palato che possono suscitare in noi spettatori alcuni dei più conosciuti film gourmand? Quali sono gli spunti gustosi e gli abbinamenti perfetti per guastarsi una serata a base di ottimo cibo, grandi vini e cinema d'autore? Partendo da queste ed da altre domande, gli autori suggeriscono alcuni dei film più deliziosi del grande schermo abbinati ad una serie di consigli enogastronomici ed esperimenti culinari da proporre a tavola.

## Tutto in una pagina...o quasi

---

### LIBRI

- *Mi racconto... Ti racconto : storie e ricette del nostro mondo* a cura di Reza Rashidy, Bologna, Coop Editrice Consumatori, 2007.
- *Racconti di pane : per erranti appassionati che mordono la vita* di Susan Seligson, Trezzano sul Naviglio, FBE, 2005.
- *Narrare l'incontro con le culture dell'immigrazione : memorie familiari, pratiche alimentari ed espressioni artistiche*, a cura dell' UTG di Bologna, Torino, L'harmattan Italia, 2006.
- *Collana "MAPPAMONDI"* Autori vari, 15 volumi, Ed. Sinnos.
- *Collana "TI RACCONTO IL MIO PAESE"* Autori vari, Ed. Vannini
- *A pranzo con la storia : i nostri cibi dagli Assiri al fast-food* di Luciano Sterpellone, Torino, SEI, 2008.
- *Buono da mangiare : Enigmi del gusto e consuetudini alimentari* di Marvis Harris, Torino, Einaudi, 1990.
- *Il mondo a tavola : precetti, riti e tabù* di Chef Kumalè, Torino, Einaudi, 2007.
- *I rituali del cibo : il valore del cibo e del digiuno nelle diverse culture* a cura di Rosa Caizzi e Angela Orazi, Bologna, CD/LEI, stampa 2000.
- *Una fame da leggere : Il cibo nella letteratura per l'infanzia* a cura di Vinicio Ongini, Firenze, Unicoop Firenze, 1994.
- *I colori del mais : società, economia e risorse in Centroamerica* di Luca Martinelli, Bologna, EMI, 2007.
- *L'economia giocata : giochi di simulazione per percorsi educativi verso una società sostenibile* di Morozzi Matteo, Bologna, EMI, 2001.
- *Prodotti del sud, consumi del nord : educazione allo sviluppo. L'interdipendenza Nord-Sud nella vita quotidiana* di Giovanna Daviddi, Diana De Lorenzi, Gabriella Lisi, Bologna, Consumatori, 1994.
- *Tutti i gusti sono giusti : piccola antologia di testi e immagini sulla relatività del senso del gusto nelle diverse culture* a cura di Tiziana Luciani, Casalecchio di Reno, Coop, 1994.
- *Viaggio intorno al cibo* Autori vari, Torino, Sonda, 1991.
- *Nuvole di drago e granelli di cous cous* di Vittorio Castellani alias Chef Kumalè, Milano, A. Vallardi, 2011.
- *Ali Baba e le quaranta ricette : la cucina del mondo islamico* di Maria cristina Turchi, Kamal Attia Atta, Marco Riva, Bologna, Consumatori, 1993.
- *Il libro del pane* di Alessandra Meldolesi, Milano, Ponte alle Grazie, 2007.
- *Polvere di spezie : ricette di cucina, salute e bellezza* di Rosalba Pagano, Milano, Xenia, 2005.
- *Ricette delle nuove famiglie d'Italia* a cura di Benedetta Cucci, Bologna, Pendragon, 2010.
- *Bolli bolli pentolino fai la pappa al mio bambino : Le ricette dei Nidi d'infanzia comunali* Comune di Bologna, Trieste, Editoriale Scienza, 2011.
- *A cena con Babette. I migliori film gourmand da proiettare a tavola*, Lorenzo Biancardi, Giovanni Pellicci, Milano, Morellini editore, 2014.

### LIBRI PER BAMBINI O RAGAZZI

- *Con la testa tra le spezie : una storia indiana* di Young Kim , Anna Godeassi , Francesca Desiderio, Milano, Sironi Ragazzi, 2012.
- *Un libro buono un mondo : i bambini a tavola : viaggio tra storie, ricette, curiosità* di Benedetta Vitali, Firenze, Giunti, 2003.
- *I dolcetti di Ganesh : India da leggere e da...? cucinare : 5 favole + 5 ricette* di Arunhati Deosthale, Bologna, EMI, 2006.
- *Storia dei semi* di Vandana Shiva, Milano, Feltrinelli Kids, 2013

### DOCUMENTAZIONE EDUCATIVA

- *Buono come il mondo : ricette dai cinque continenti* Manuela Della Malva, Bologna, 2002.
- *Salam, vicino di banco* Istituto tecnico "L.Einaudi", San Giovanni in Persiceto (BO), 1997.
- *Che senso!...* Autori vari Bologna, Comune di Bologna, Assessorato al Coordinamento delle Politiche scolastiche.

- *Stagioni, sapori, colori* a cura di Roberta Amadei Nido d'infanzia comunale Il Giglio, Comacchio, 2006.
- *Il pane nel mondo : un percorso dall'accoglienza all'integrazione* a cura di Claudia Zerri Bologna, Comune di Bologna, 2006.
- *Il nido racconta: trucchi e segreti della cucina dei bambini* a cura di Fiorella Fiocchetti e Patrizia Pedrazzi, Modena : Elis Colombini Editore 2008, - 111p.
- *Vedre sentire gustare* di A.Menniti, S. Nerdocchi, M.P. Santillo, Bologna, 2010, 30'

## RISORSE IN RETE

- *Eathink*  
<https://mangiapensa.wordpress.com/03-approfondimenti/agricoltura-e-alimentazione/origine-della-sovranita-alimentare/>
- *Io mangio giusto*  
[www.actionaid.it/campaign/scuola-iomangiogiusto](http://www.actionaid.it/campaign/scuola-iomangiogiusto)
- *Io mangio tutto*  
[www.actionaid.it/entra-in-azione/attivismo-scuola/io-mangio-tutto](http://www.actionaid.it/entra-in-azione/attivismo-scuola/io-mangio-tutto)
- *Europafrica*  
[www.europafrica.info/it/tool-kit](http://www.europafrica.info/it/tool-kit)
- *La terra mi sta stretta*  
[www.manitese.it/educazione/la-terra-mi-sta-stretta](http://www.manitese.it/educazione/la-terra-mi-sta-stretta)
- *Frutta nelle scuole*  
[www.fruttanellescule.gov.it/](http://www.fruttanellescule.gov.it/)
- *Documentazioni e schede GRED* reperibili on line all'indirizzo del LabDocForm  
<http://labdocform.tecaweb.it/ricerca.php>

## FILM

- *Big night* Stanley Tucci, Campbell Scott, USA, 1995, 105'
- *Mangiare bere uomo donna* Ang Lee, Taiwan, 1994, 125'
- *Un tocco di zenzero* Tassos Boulmetis, Grecia / Turchia, 2003, 108'
- *Lezioni di cioccolato* Claudio Cupellini - iITALIA 2007, 95'
- *Il pranzo di Babette* Gabriel Axel, Danimarca, 1987, 102'
- *Cous cous* Abdel Kechiche, Francia, 2007, 151'

## DOCUMENTARI

- *Al capolinea the end of the line* Rupert Murray, Gran Bretagna 2009 - 83'
- *Coltivare culture* Salvo Lucchese e Rossella Vigneri, Italia, 2011, 20'  
[www.youtube.com/user/GiallaBandiera/videos](http://www.youtube.com/user/GiallaBandiera/videos)
- *La terra vista dal cielo* Yann Arthus-Bertrand  
<http://ildocumento.it/ambiente-e-natura/la-fame-la-terra-vista-dal-cielo.html>
- *Genuino clandestino* di Nicola Angrisano, 2011, colore, 70' InsuTv  
<https://vimeo.com/34322825>
- *Terra Madre* Ermanno Olmi 2009, 79  
[www.youtube.com/watch?v=2xXCjK\\_zcAw](http://www.youtube.com/watch?v=2xXCjK_zcAw)
- *I semi ritrovati* Elisabetta Tola  
[www.qcodemag.it/2015/03/10/webdoc-biodiversita-seediversity/](http://www.qcodemag.it/2015/03/10/webdoc-biodiversita-seediversity/)

## FESTIVAL

- *Cinema ambiente Torino*  
[www.cinemambiente.it](http://www.cinemambiente.it)
- *Terra di tutti Filmfestival*  
[www.terradituttifilmfestival.org](http://www.terradituttifilmfestival.org)
- *Festival della terra*  
[www.festivaldelleterre](http://www.festivaldelleterre)