



GUSTUM

LA CÚPULA GUSTUM

DESCOBREIX COM, QUI I ON SÓN PRODUÏTS ELS
ALIMENTS QUE MENGES DIÀRIAMENT!



PER A DOCENTS





PRESENTACIÓ

Des de fa molt temps, pagesos, ramaders i pescadors de casa nostra han garantit que puguem parar taula amb aliments bons i de qualitat. Les tasques de pagesia, ramaderia i pesca es remunten als orígens de les civilitzacions perquè les persones sempre hem necessitat alimentar-nos i alimentar-nos bé.

El fet de menjar ha marcat la història de la humanitat, des de tècniques i invents, a migracions, des d'indústria transformadora a transports. El creixement cultural i tecnològic important de l'Antic Egipte, per exemple, estava relacionat amb l'agricultura. L'organització quotidiana de les persones, els oficis, la tecnologia, els estudis matemàtics, l'economia, l'astronomia... tot girava al voltant de l'activitat agrària com a centre d'interès d'aquesta gran civilització. Imagineu si n'era d'important que utilitzaven l'escriptura per organitzar els recursos agraris, la geometria per calcular els desnivells de les séquies i mesurar superfícies de terrenys i l'astronomia per preveure les crescudes del riu Nil a partir de calendaris i així poder organitzar els treballs agrícoles.

SABIES QUE...

Actualment els nostres ramaders, pescadors i agricultors, treballen amb maquinària que facilita tota la feina. Però, com fa milers d'anys, han de seguir tenint cura per fer bé la feina i han de seguir estimant i treballant la terra per aconseguir bons aliments per tots nosaltres.

Per cuidar i protegir el món rural, es va crear el projecte Gustum. A Gustum volem potenciar la cultura dels productes de proximitat i així activar l'economia local per mantenir viu el món rural, que és una gran riquesa pel nostre país i ens ajuda a mantenir la sobirania alimentària, és a dir, la producció dels aliments que la població catalana necessita. Gustum us vol presentar els 12 productes més especials de Catalunya, aquells aliments que es fan a casa nostra amb molta dedicació i qualitat.





1. ENTREM AL REBOST, OBRIM LA NEVERA

Comencem el viatge Gustum i, per això, necessitem la teva ajuda. Quan arribis a casa has de buscar dues etiquetes de productes alimentaris que tinguis al rebost o a la nevera i enganxar-los a la revista. Ei, només l'etiqueta, no el producte sencer! Abans de remenar per aquests espais parla-ho amb els de casa!

A l'aula aprendrem a llegir etiquetes i jugarem a classificar els diferents productes. Veuràs quanta informació hi ha en un espai tan petit!

ENGANXA LES ETIQUETES AQUÍ





PER A DOCENTS

Cada alumne fa recerca d'etiquetes a casa i ho porta a l'escola. El professorat pot interactuar amb els alumnes fent les següents preguntes i propostes:

- Classifiquem les etiquetes per origen.
- Quants productes són de Catalunya? Quants de fora?
- Què és l'exportació? I la importació?
- Quins avantatges té comprar i consumir a prop?
- Quins productes reconeixem com a propis del nostre territori?
- Si hi surt en alguna etiqueta també podem parlar de les DOP i les IGP.

Amb aquesta activitat es poden treballar diferents matèries curriculars. A continuació es donen algunes idees:

- Fem mates: preus, grams, dates de caducitat, percentatges, etc. Podem inventar problemes a partir d'aquestes dades.
- Fem llengües: quin idioma o idiomes utilitza l'etiqueta. Ho entenem tot? Traduïm informació. Recollim els eslògans que contenen per convèncer-nos de comprar el producte, en podríem redactar d'altres?
- Fem geografia: d'on venen aquests productes? Quin és el lloc de producció i el d'elaboració? Situem-los.
- Fem música: algú coneix una melodia, cançó que anunciï aquest producte?
- Fem medi natural: quin tipus d'aliment és aquest producte? Quins nutrients aporta?
- Fem plàstica: observem el disseny de l'etiqueta, la marca, etc.





2. EXPLOREM EL SUPERMERCAT

Després de l'activitat de les etiquetes dels envasos ens pot haver sorgit un dubte, "tots els productes es venen envasats?", o "d'on podem obtenir informació dels productes que no es venen envasats?"

Una manera de respondre aquests interrogants seria organitzant una sortida a les botigues o al supermercat, on podem investigar la informació que s'ofereix de cada producte.

Ens organitzem per grups, i cada un s'encarrega de fer recerca d'un grup d'aliments (carn, peix, fruita, verdura, pa, ous, etc). Tindrem la missió de recollir dades en una graella com la que teniu a continuació.

NOM DEL PRODUCTE	ORIGEN	UNITAT DE MESURA	PREU	CURIOSITATS QUE OBSERVEM





PER A DOCENTS

Aquesta recollida de dades ens pot servir de punt de partida de múltiples activitats:

- Elaboració de preguntes a partir del que hem recollit.
- Situar en mapes els orígens dels productes (i lligar-ho amb l'activitat següent).
- Fer reflexions al voltant de l'origen dels productes, com el cost de portar productes d'origen molt llunyà.
- Introduir o practicar amb les unitats de mesura.
- Comparar preus.
- Calcular el cost d'una quantitat determinada de producte (quant costaria un quilo i mig de pomes, per exemple).

Per escoles situades en pobles petits que no tenen grans superfícies, aquesta activitat és molt escaient per complementar amb la visita de la cúpula. Aprofitant el desplaçament en un nucli gran es pot entrar a diferents supermercats.





Mirem com el tenim repartit aquest tros de terra (dades del DARP, 2016)

- 10% territori urbanitzat
- 26 % conreus
- 64 % boscos i vegetació

Elabora un gràfic a partir d'aquestes dades (pot ser de barres, de sectors o pictograma).





Ara situarem els productes alimentaris que tenim en aquest racó de món anomenat Catalunya. Primer situeu la vostra població al mapa. I després, en grup, enganxeu les imatges dels productes al territori on creieu que es produeixen. Per acabar, poseu-ho en comú amb el grup classe i, amb l'ajuda dels educadors, completeu el mapa.

*** Consultar l'Annex 1**





PER A DOCENTS

Les imatges corresponen als productes de la cúpula. N'hi ha tres de cada perquè es poden situar en diferents comarques, no són exclusius d'un indret. A més a més, se'n poden dibuixar d'altres! L'important és jugar amb el territori.

Cal tenir en compte que hi ha productes que es produeixen en diferents comarques. Aquí el que ens interessa és copsar aquesta diversitat, partint de l'experiència dels nens i nenes. També és interessant veure que el clima condiciona els conreus. I el reg. O la tradició. I tant el clima com el reg com la tradició són fenòmens canviabls. Les fronteres polítiques de les comarques no coincideixen en fronteres de cultius.

Us facilitem una taula perquè serveixi de guia a l'hora de col·locar els productes a les diferents zones de producció, sempre pensant amb zones de producció de territoris rurals.

CEÀPSULA	ZONES DESTACADES	OBSERVACIONS
1. Productes làctics	Alt Urgell i Cerdanya (té la DOP Formatge de l'Alt Urgell i Cerdanya i la DOP Mantega de l'Alt Urgell i Cerdanya) Ripollès Garrotxa	És destacat a aquestes comarques, ja que poden realitzar millor tot el cicle de producció (tenir les vaques, treure'ls la llet i fer els formatges), però avui en dia a qualsevol zona es poden trobar formatges elaborats artesanalment
2. Carn	Alt Urgell (té la IGP Vedella dels Pirineus, que engloba també molts productors de les comarques del Pallars) Ripollès (vedella, xai, cabrit, poltre, porc) Moianès, Berguedà (xai, vedella pastura)	Destaquen aquestes zones perquè fan tot el procés de producció, des de la pastura del bestiar fins a la producció de la carn, però evidentment de productors de carn n'hi ha a tot arreu, i de granges també. Aquestes zones també tenen la peculiaritat de no tenir el ramat tancat, que pasturen pels camps.
3. Arròs	Baix Ebre i Montsià (DOP Arròs del Delta de l'Ebre) i l'arròs de Pals (Baix Empordà)	
4. Llegums	Anoia (cigronet de l'Anoia) Garrotxa (fesols Santa Pau) Lluçanès (cigró d'Oristà) Berguedà (pèsol negre)	



CAPSULA	ZONES DESTACADES	OBSERVACIONS
5. Oli d'oliva	Garrigues, Urgell i Segrià (DOP Garrigues) Priorat, Tarragonès, Ribera d'Ebre, l'Alt i el Baix Camp, Baix Penedès i la Conca de Barberà (DOP Siurana) Ribera d'Ebre i Terra Alta (DOP Terra Alta) Baix Ebre i el Montsià (DOP Baix Ebre-Montsià) Alt Empordà i Baix Empordà (DOP Oli de l'Empordà)	En fan a moltes zones, però s'han posat les zones on hi han les DOP
6. Mel	Al Perelló és bastant típica (Baix Ebre)	També en fan a moltes zones
7. Vi	NO ES PROJECTA A LES ESCOLES	
8. Fruita i verdura	Ribera d'Ebre (fruita dolça de pinyol com préssecs i cireres) Baix Ebre i Montsià (cítrics i carxofes) Segrià, Pla d'Urgell, Noguera, Urgell (DOP Pera de Lleida), AltEmpordà i Baix Empordà, Gironès i Pla de l'Estany (poma IGP de Girona), en general fruita dolça de llavor Osona (patates bufet Orís) Garrotxa (patates Vall de'n Bas) Ripollès (Trumfa Vall de Camprodon) Alt Camp (Calçots, tenen IGP Calçots de Valls) Solsonès (trumfos d'Odèn)	S'ha posat fruita i verdura destacada a cada territori. Evidentment a tot arreu hi ha producció! Fruita dolça és d'ambients de regadiu
9. Cereals i productes derivats	Pla d'Urgell, Segrià (típiques les Orelletes) Noguera, Pla d'Urgell, Urgell, Segrià (coca de recapte) Urgell (torrons Agramunt)	Els cereals són de zones de secà, s'han posat també alguns productes típics



CAPSULA	ZONES DESTACADES	OBSERVACIONS
10. Bolet i tòfona	Solsonès	Catalunya Central
11. Peix i marisc	Llagostins Truita de riu	Baix Ebre i Montsià Pirineu Occidental
12. Embotits	Els Pallars, Alta Ribagorça (com girella i xolís) Ripollès (com llangonisseta del Ripollès) Garrotxa, Osona Solsonès, Segarra, Anoia	Són més típics a la Catalunya Central i als Pirineus
13. Cervesa	NO ES PROJECTA A LES ESCOLES	
14. Fruits secs	Pla d'Urgell, Segrià (nous, ametlles) Baix Camp (avellanes tenen DOP) Avellanes de Reus	Es pot parlar de les ametlles garrapinyades típiques



4. HI HAVIA UNA VEGADA...

Hi havia una vegada una poma que volia ser estrella. De fet, mai va voler ser una poma, i es passava els dies pensant, il·lusionada, com seria la vida brillant des del cel.

Cada matí, les seves companyes, les pomes del pomer, la convidaven a conversar i a compartir històries d'allò més divertides. Però ella, obsessionada amb el desig de ser una estrella, sempre rebutjava la invitació.

Un bon dia, veient els ocells volar cap al cel, la poma els va preguntar:

- On dormen de dia les estrelles?

Els ocells, somrient, li van dir:

- Estimada poma, les estrelles són al cel dia i nit, és la llum del sol que no ens permet veure-les de dia. Però elles s'estan en el cel infinit, sempre amb llum.

En sentir això, la nostra poma encara desitjà amb més ganes ser una estrella cel enllà, carregada d'una llum infinita.

Un altre dia que el vent movia amb força les branques de la pomera, la poma li va preguntar:

- Digues vent, les estrelles s'estan fixes en un lloc o viatgen com tu?

El vent li va contestar:

- Les estrelles es desplacen i recorren tot el firmament a una velocitat de vertigen. La poma, desitjava més que mai, esdevenir un bell estel viatger.

Va arribar l'època de maduració i la poma seguia decebuda, el seu somni no s'havia fet realitat. Estava tan trista que no era capaç ni de somriure. No era feliç.

Un bon dia, una família es va posar sota la copa de la pomera, buscant una ombra que els protegís del sol. Enmig de la conversa, el pare va sacsejar amb força el tronc de l'arbre fent caure algunes pomes, entre elles la trista poma que volia ser estrella.

La nena la va agafar i va comprovar, contenta, que estava madura, va demanar un ganivet a la seva mare.

- Compte, no et tallis!

La va advertir la mare donant-li un de ben esmolat.

Va partir amb cura la poma, i ho va fer, no de la tija al clotet, sinó de forma horitzontal. La nena va quedar meravellada en veure l'estrella de cinc puntes que la poma tenia al seu cor. I, sorpresa, la va mostrar a tota la família:

- Mireu, mireu, quina passada!!! Dins d'aquesta poma hi ha una estrella.

La poma havia viscut tota la vida trista, sense adonar-se que dins seu hi guardava un bell estel i que, per mostrar-lo, només s'havia d'obrir i brindar-se als altres.





Quin és el missatge del conte?

Hi ha uns quants aliments “amb estrella” a casa nostra. Són els aliments de proximitat. Saps què són els aliments de proximitat? Per què és important consumir producte de proximitat? Et proposem escriure un pentacàleg amb 5 motius per apostar per aquests productes. A veure si trobes cinc raons per defensar els productes de proximitat.

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5



PER A DOCENTS

A la pàgina web de Gustum (<https://www.gustum.org/gustum/>) hi ha un decàleg amb 10 motius pels quals consumir producte de proximitat. Hi ha uns quants conceptes associats que es poden treballar a l'aula, segons l'edat de l'alumnat: comerç just, creació d'ocupació, preservació del medi ambient, traçabilitat del producte, cuina tradicional, identitat, etc.





Quin és el teu "aliment estrella" dels 12 que hi ha al mapa de Catalunya? Per què?

.....

.....

.....

.....

Inventa el títol del conte que faries a partir d'aquest aliment:

.....

.....

Et convidem a descobrir l'estrella de l'oli, de l'arròs, de la pera, la poma, el marisc... I també et convidem a descobrir l'estel que tens dins teu.



PER A DOCENTS

Aquesta activitat ens pot donar pistes de l'interès que tenen els alumnes sobre els diferents productes. Quins són els que s'han escollit més? I els que ningú ha escollit? I a partir d'aquí escollir els que treballarem dins la cúpula.





PER A DOCENTS

A banda la relació de conceptes (matèria prima i manufactura) aquesta activitat permet una ampliació interessant. Almenys en un parell d'àmbits:

1. Es pot comentar el següent:

- Els diferents nutrients i components dels aliments.
- La funció que desenvolupen els nutrients en l'organisme.
- L'aportació diària necessària.
- La piràmide dels aliments i la dieta equilibrada.
- Les intoleràncies i al·lèrgies.

2. A Catalunya s'han identificat 134 paisatges. Poca broma. No cal introduir aquesta xifra als nostres alumnes però el treball que estem fent sí que ens pot servir de pretext per fer-los ser conscients de la riquesa de paisatges que tenim al nostre país. Convidem, a partir dels aliments, a identificar diferents paisatges, i a obrir finestres per anar més enllà del que coneixem. Es pot consultar: http://www.catpaisatge.net/cat/catalegs_mapa.php.

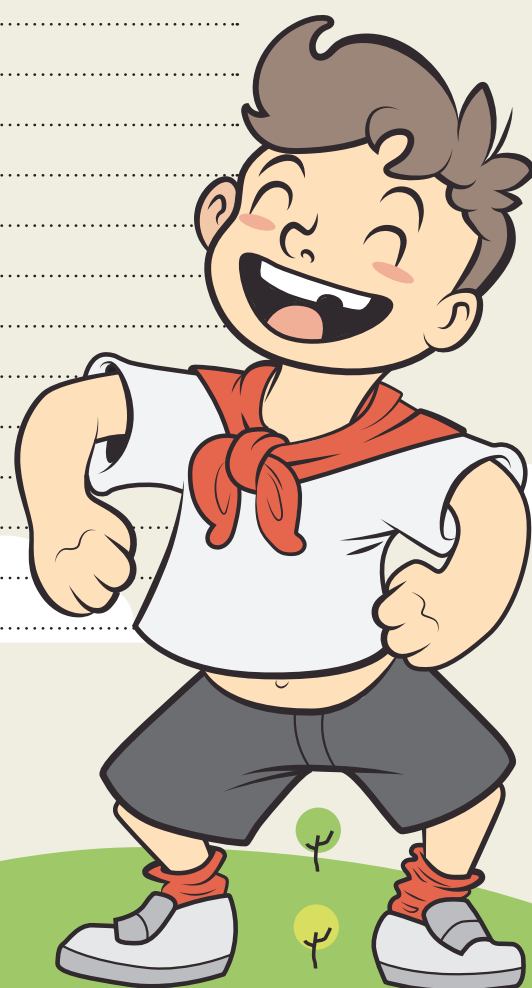




6. FEM DE CUINERS

Ara que ja sabem quins són els productes estrella de casa nostra, els de proximitat, ens convertirem en cuiners. En cuiners de primera! Et proposem crear un menú Gustum, és a dir, un menú utilitzant els productes de proximitat, els que has enganxat al mapa de Catalunya. I ho farem en petit grup. S'han de presentar els ingredients, escriure els passos de realització en una fitxa i, sobretot, posar un nom original als entrants, al primer plat, al segon plat i les postres.

I si us animeu, us convidem a elaborar de veritat aquest menú o, almenys, un dels plats. Ho podeu fer a l'escola o a casa. Bon profit!!! Ah, no us oblideu de feu una foto amb el plat acabat i envieu-la a info@gustum.org amb el nom i cognoms dels cuiners. Demaneu permís als pares! Les fotos més maques tindran premi!

A cartoon illustration of a person's arm and hand, wearing a white shirt with a red collar, pointing towards the left. The background is a light beige color with horizontal dotted lines, suggesting a notebook or a template for writing.



7. SOM ARTISTES

Després de ser uns artistes a la cuina, ara serem creatius en un paper. Farem pop art dels productes de la terra! Què és això? Et presentem Andy Warhol, un artista que va crear el pop art. Entre altres històries, Andy pintava objectes quotidians i els va fer especials a partir de l'art. Fixeu-vos amb el plàtan o la llauna de conserva, repeteix el producte aplicant contrastos de colors i així pren una nova dimensió.

Ara et proposem fer el mateix amb els nostres productes, a veure què tal la creativitat i com queden! Tria'n un, agafa colors i... a fer volar la imaginació.



Passos:

- Tria un dels productes Gustum
- Dibuixa'l repetit 4 vegades en una làmina.
- Pinta cada objecte i cada requadre amb colors diferents.

Quan acabis la teva obra d'art, pots respondre aquestes dos qüestions:

- Defineix la teva obra d'art, és a dir, digues en paraules el que representa la teva creació.
- Com t'has sentit fent l'activitat?





8. SORTIM DE L'ESCOLA!

Quin viatge més xulo que estem fent. Encara ens queda el millor: entrar dins la natura. Què és, això? Aviat ho descobriràs perquè vindrà a visitar-te a l'escola!

Aquests dies hem entrat al rebost de casa teva, hem remenat la teva nevera, hem passejat per Catalunya per conèixer els productes de proximitat, ens hem animat a cuinar i fins i tot hem fet art a partir dels aliments. Per acabar aquest viatge us proposem sortir de la classe i conèixer un productor que tingueu a la vora de la vostra escola. Mirant el mapa de les pàgines anteriors, quin és el producte de proximitat que teniu més a prop?

Escolliu alguna d'aquestes activitats:

1. Us proposem trucar el productor o entrar a la seva pàgina web o facebook, i omplir aquesta fitxa d'investigador.
 - Producte:
 - Abast:
 - Qualitats:
 - Quantitat:
 - Treballadors:
 - Inici:
 - Projectes de futur:
 -
2. I si els escrivim un mail? Si han quedat preguntes, podem fer un mail de part de tota la classe al pagès, al ramader, al pescador o a la persona que elabora i transforma el producte original. Els podem explicar el camí fet i preguntar tots els dubtes i inquietuds que tinguem.
3. I si els visitem? Si us cau a prop, si teniu temps o si esteu motivats, sortim de l'escola i coneguem de prop aquesta persona que treballa amb productes de la terra. Preguntem-li què fa, com se sent, quines dificultats té, què és el millor de la seva feina i tot allò que us passi pel cap.





PER A DOCENTS

Si voleu més informació per desenvolupar aquesta activitat, contacteu amb els Grups d'Acció Local que participen al projecte Gustum. Aquests grups tenen contacte amb productors i obradors que estaran encantats de participar en la vostra recerca. Al web de Gustum hi ha el contacte: <https://www.gustum.org/gustum/>



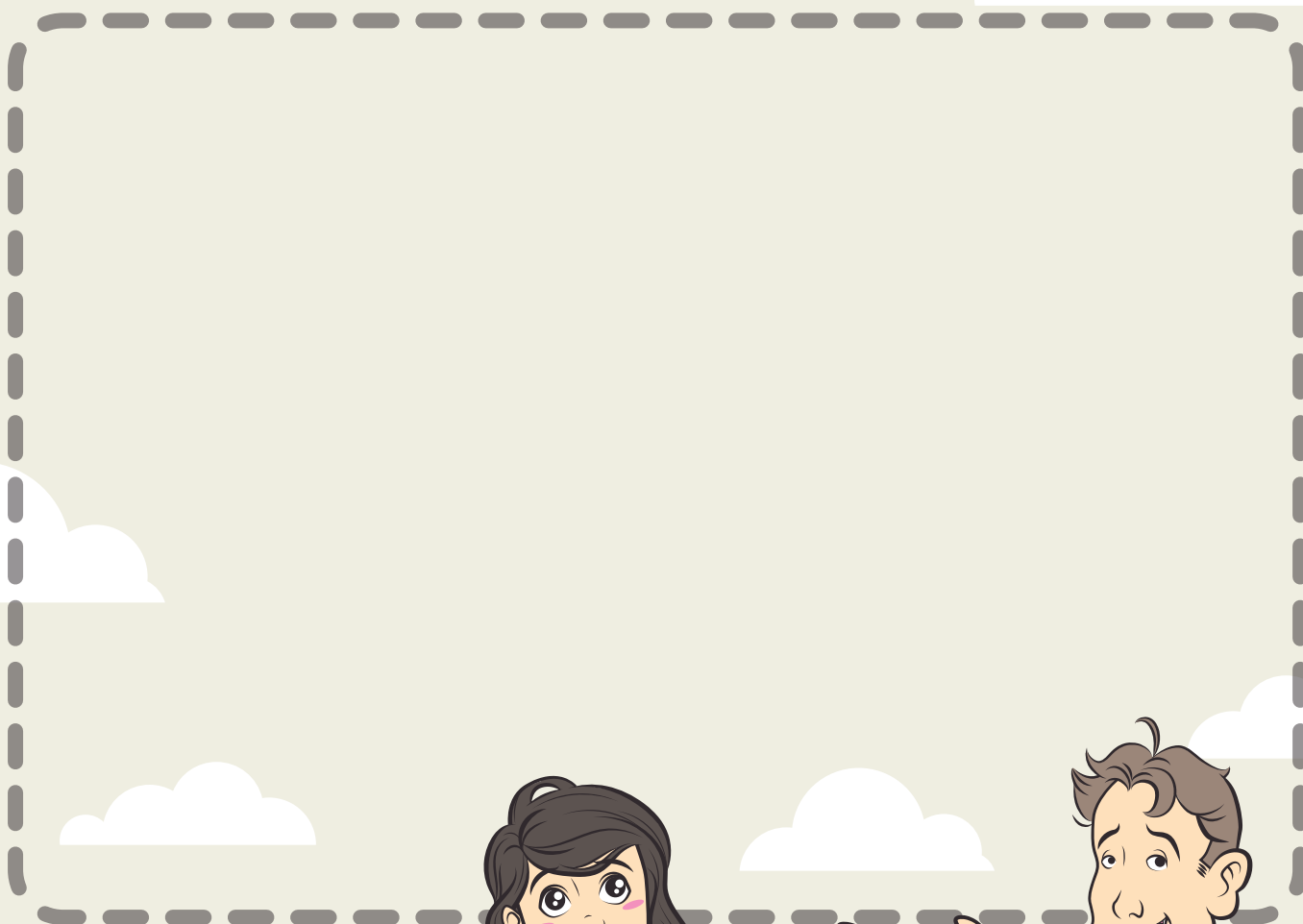


9. BON VIATGE!

Ja hem arribat al final, al final d'aquesta guia de viatge, però no pas al final del viatge Gustum. Cada dia seguiràs obrint la nevera, seguiràs ajudant a omplir el rebost de casa i preparant esmorzars, dinars, berenars i sopars, i seguiràs parant taula a casa teva.

Acabem aquest viatge parant taula. Imagina't que estàs a casa teva. Dibuixa la taula on menges habitualment. Posa-hi cadires i dibuixa la família i els millors amics. No et passis! Posa-hi les persones més especials.

Ara que tens la taula parada i les persones que més estimes, dibuixa una bafarada al damunt de cadascuna i acaba aquest dossier escrivint el que més t'ha agradat del viatge. Cada persona de la taula pot dir una frase: el que més t'ha sorprès, una activitat maca, una descoberta que has fet, una sensació que has sentit, etc.





PER A DOCENTS

Aquesta activitat final es planteja com a metacognició. Podeu plantejar diferents propostes a partir de les activitats que heu realitzat. Què us ha agradat més? Què canviàrieu? Cal ser curosos a l'hora de dibuixar les persones al voltant de la taula. Per respectar les diferents realitats familiars, l'infant s'ha de sentir ben lliure de representar els comensals que vulgui. Per això també hi convidem amics. L'activitat funciona igual si la convertiu en una festa d'aniversari només entre iguals.





ANNEX 1

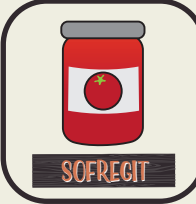
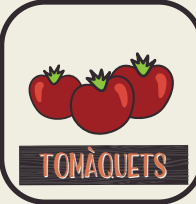
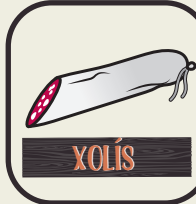
3. BO I DE CASA NOSTRA





ANNEX 2

SOLUCIONS 5. TANT I TAN A PROP

PRODUCTE	ORIGEN	PRODUCTE	ORIGEN
 POSTRES DE MÚSC	 FRUITS SECS	 IOGURT	 ILET
 ENSALADILLA	 VERDURA	 MACARRONS	 CEREALS
 SOFREGIT	 TOMÀQUETS	 XOLÍS	 PORC
 CARAMEL	 MEL	 SETRIL	 OLIVERA
 CASSOLETA AMB FESOLS	 LEGUMS	 SÈMOLA	 ARROS
 SARSUELA	 PEIX I MARISC	 HAMBURGUESA	 VEDELA