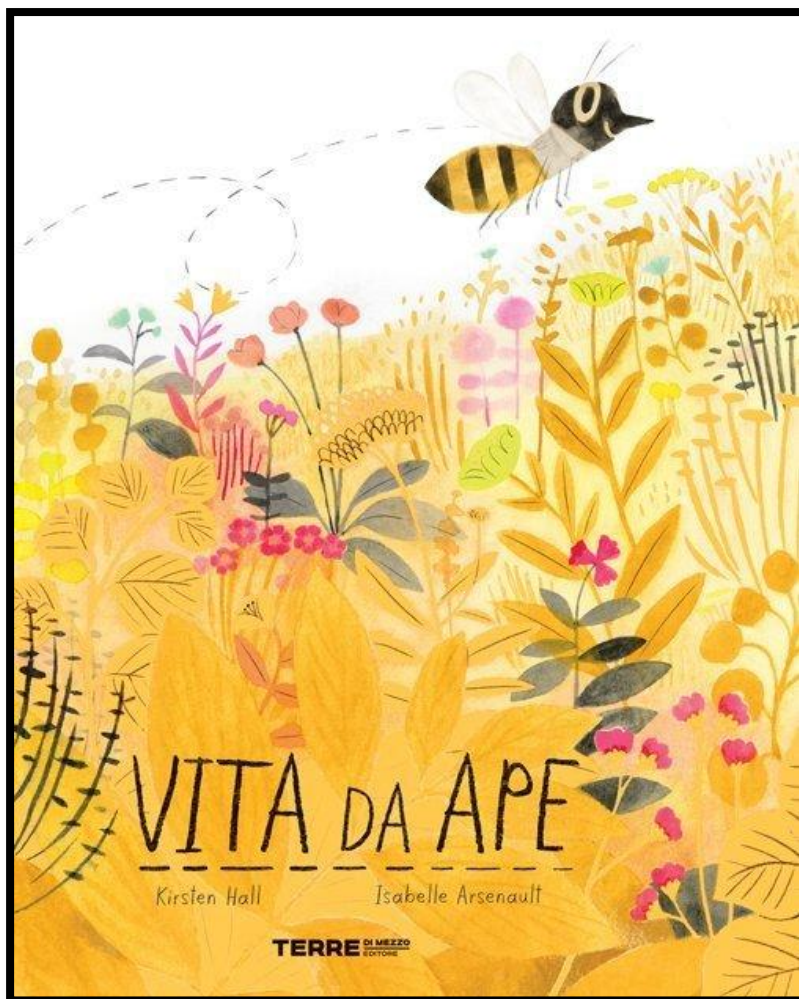


Racconto albo illustrato(per medi e grandi)
“VITA DA APE”

di Isabelle Arsenault - Kirsten Hall (Terre di Mezzo)

Un libro pieno di ritmo e poesia, che ci accompagna a conoscere le api da vicino e a scoprire tutta la bellezza e l'intelligenza di queste straordinarie creature, tanto preziose per il nostro pianeta



Kirsten Hall ci racconta della vita delle api e lo fa - lo si scopre leggendo l'appendice - con lo scopo di sensibilizzare le persone sulla loro scomparsa e sulle conseguenze che questo ha e avrà sull'ambiente e su di noi. Eppure questo grido di allarme non si coglie minimamente nella storia narrata: trionfa invece il fascino e anche una certa simpatia che Isabelle Arsenault ha saputo infondere alle protagoniste di questa storia.

«Un prato, Un albero. Arrampicati e guarda...».

Tra tenui colori gialli e grigi, tra la foschia fresca del mattino i colori fluorescenti dei fiori, resi campo tridimensionale dall'accostamento di stili illustrativi diversi: sono una sferzata energetica che fa venir voglia di affondare il naso tra le pagine del libro. Il gioco tra il lieve, il delicato e il piccolo e il grande, il coloratissimo e lo stile quasi fumettistico è la forza di questa narrazione.



Seguiamo il tratteggio leggero della traiettoria di volo dell'ape tra fiori aggraziati, giriamo là pagina e.... APE!! Lo stacco è tale e i tratteggi sensazionalistici fanno quasi venir da ridere!



La storia avanza in questo modo, tra onomatopее, fumetti, fiori che sembrano lampeggiare, prati grigi e neri che non potrebbero sembrare più realistici e api dal colletto elegante e sorrisi smaglianti.

Il testo si piega e si trasforma ora in dialoghi, ora in descrizioni, ora in incalzanti crescendo, ora in esclamazioni tronfie.

Le sequenze che illustrano il procedimento di raccolta del polline sono rese chiare e interessanti, ancora una volta, dall'uso del colore cangiante che da una parte rende chiari i passaggi reali, ma dall'altra li rende graziosamente simpatici.

Isabelle Arsenault sa esattamente quando nell'illustrazione serve un elemento segnato solo nel contorno, quando invece la linea deve scomparire per lasciare spazio al colore, quando il grigio e il nero devono apparire, quando i colori vivaci devono spiegare la loro forza: il risultato è un equilibrio intenso e bellissimo. Le protagoniste sono ricche di personalità (e stiamo parlando di api!) e sfoggiano un aspetto deliziosamente curato: la piccola gorgiera dell'ape regina è adorabile e le righe gialle e nere non sono mai state così stilose.

La comunicazione tra le api (una meraviglia della natura!) si trasforma in un piacevole dialogo tra api amiche e la sequenza di trasformazione da polline in miele è una canzoncina ritmata che vi rimarrà in testa.

«Mastica, mastica, è quel che facciamo
/ succhiamo il nettare più che
possiamo».

L'affollamento laborioso intorno alle
cellette è reso grazie al moltiplicarsi
delle alucce trasparenti e dal lettering
usato in modo davvero interessante
(maiuscolo, minuscolo, grande,
piccolo...).



I ritmi e gli stili si alternano e si
accavallano in un libro lontanissimo dalla
piattezza che, a volte, assume la
comunicazione scientifica per diventare
un storia affascinante e spassosa.

**Il libro ci invita a osservare il paesaggio disegnato
e in senso più ampio tutto quello che ci circonda.**

*Ci fermiamo mai con i nostri bimbi a guardare le meraviglie della natura
quando facciamo una passeggiata con loro?*

Ci prendiamo "un tempo lento"?

Li ascoltiamo quando ci dicono: "aspetta, mamma"?

È un racconto che insegna a tutti che ...

senza impegno non si raggiunge alcun risultato.

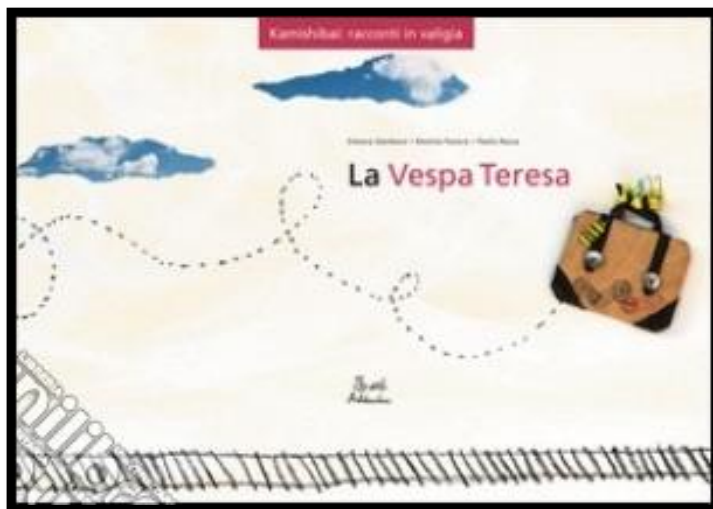
*Va incentivata anche nei bambini la capacità di fare gioco di squadra
per dare loro opportunità di apprendimento e
contrastare la socialità carente e il narcisismo dilagante.*

**È una storia per dire ai più piccoli, e non solo, quanto siano importanti,
e purtroppo oggi a rischio estinzione, le laboriose api.**

*Facciamo nascere nei bambini l'amore per le api, affinché possano
prendersi a cuore il loro futuro e quello del pianeta.*

Racconto Kamishibai (per piccoli) “LA VESPA TERESA”

di Romina Panero, Simona Gambaro e Paolo Racca (Artebambini)



Un giorno la vespa Teresa parte per un viaggio, ma invece di andare di qua, va' di là, e poi di lì, e poi su giù, sotto e sopra, ed alla fine del suo girovagare si ritrova su un mezzo di trasporto molto rumoroso e veloce che la porta lontano dalla sua casa gialla e nera. Inizia così la sua strana avventura, tra rumori, frastuoni, viaggi in treno, un pizzico di malinconia e nuove scoperte...



Una storia che, come da tradizione editoriale della casa editrice Artebambini (che collabora da anni con musei e istituzioni culturali), intende avvicinare i bambini all'arte attraverso l'utilizzo di linguaggi ed illustrazioni divertenti e colorate. In questo caso nella storia compaiono alcune opere futuriste di Roberto Marcello Baldessari, Tullio Crali e Filippo Tommaso Marinetti. Una storia da scoprire attraverso la lettura ad alta voce, grazie alla folta presenza di suoni e di strane parole onomatopeiche, che farà divertire il piccolo lettore alle prese con l'avventura della vespetta. I tre autori in questo albo raccontano una storia folle e paradossale, ideale per far sorridere i piccoli fruitori, mediante rumorismo ed un utilizzo originale dell'illustrazione, alimentata da collage, oggetti, fotografie e rotoscope. Un albo adatto ad essere utilizzato con l'arte giapponese del kamishibai (kami-carta, shibai-teatro): un teatro itinerante di parole e di immagini, efficace strumento per l'animazione alla lettura usato dai cantastorie.

Proposta di attività - esperienza

Cari bambini,

oggi vi racconto la storia **“Vita da Ape”**, un libro pieno di poesia, per scoprire la bellezza e l'intelligenza di queste straordinarie creature, tanto preziose per il nostro pianeta.

D'estate sfrecciano, danzano, raccolgono polline e nettare. D'inverno si stringono intorno alla regina e la tengono al caldo fino a primavera. Lavorano senza sosta per il bene di tutto l'alveare. Sono piccole, ma sono una forza della natura!

Bambini, le api ci insegnano davvero tante cose e ci fanno molti regali. Sono belle, e come noi vivono in famiglie, che si chiamano colonie, e hanno una casa, l'alveare. Si danno molto da fare per tutte le loro api amiche e per la regina: volano da una pianta all'altra in cerca di nettare, che usano per produrre il miele e darlo anche a noi.

Sono molto importanti, perché mentre viaggiano trasportano e diffondono il polline che feconda le piante e fa sì che producano nuovi semi, che a noi servono moltissimo: sia per far crescere altre piante che ci danno il cibo che mangiamo, sia per produrre materiali come per esempio i tessuti o la legna.

E noi bambini, cosa possiamo fare per le api?

1. Coltivare fiori e piante ovunque sia possibile: quelle preferite dalle api sono: lavanda, lillà, menta, papavero, rosmarino, salvia, zucca, zuccina, girasole, pomodoro;
2. Lasciare in vita le erbacce e le piante selvatiche che sono una delle fonti di cibo più importanti per loro;
3. Comprare il miele dagli apicoltori della nostra zona, perché è pieno di sostanze nutrienti e perché possiamo usarlo per preparare dei buoni dolci e per zuccherare il latte;
4. Non avere paura della api perché a loro interessa solo il nettare e il polline e non vogliono pungerci o farci male: quando ci volano vicino stiamo fermi e tranquilli e loro andranno via presto perché sentono che non abbiamo paura.
5. Dire alle persone e soprattutto a chi fa le leggi (i politici) che amiamo le api, così tutti si impegneranno di più a difendere l'ambiente e a proteggere le api.

Bambini, adesso che conoscete tutte queste cose ... avete anche voi il Potere di salvare il mondo e di trasformarlo in un giardino di bellezza e di pace.

Dopo aver ascoltato la storia vi propongo un'attività creativa per costruire la vostra ape, oppure se preferite, preparate insieme a mamma o papà, un buonissimo dolce con il miele per fare la colazione o la merenda tutti assieme! Che bello bambini ... buon divertimento.

Ha ... non vi ho detto, che vi mando anche la storia portata dalla valigia magica, che viaggia sempre, e questa volta ha raccolto le avventure di un insetto giramondo, è **“La vespa Teresa”**, la cugina delle api. Buon ascolto.

Conservate tutte le vostre creazioni nella scatola dei tesori che spero di poter guardare presto con voi.

Vi mando un dolce abbraccio e un saluto.

Maestra Laura

PROPOSTA DI CUCINA:

Torta al miele

INGREDIENTI PER 8 PERSONE:

- **Farina** 300 g
- **Uova** 3
- **Latte** 180 ml
- **Miele** (d'acacia) 230 g
- **Zucchero** 90 g
- **Olio di semi di girasole** 80 ml
- **Lievito istantaneo per dolci** 1 bustina
- **Sale** 1 pizzico
- **Limone** 1
- **Zucchero in granella** quanto basta



La torta al miele è un dolce soffice e dal colore ambrato, perfetto per una genuina merenda o per la colazione di tutta la famiglia. A differenza di quanto si possa immaginare, è una torta non troppo dolce né stucchevole, grazie alla scarsa presenza di zucchero e alla presenza del miele. Il miele è un valido sostituto dello zucchero in quanto possiede un minore apporto calorico e una maggiore azione dolcificante. È inoltre molto ricco di sali minerali e vitamine. In questo caso abbiamo scelto il classico miele di acacia, ma potete utilizzare il vostro miele preferito scegliendo fra le diverse varietà: millefiori, castagno, arancio, lavanda. Per una versione più light potete eliminare lo zucchero, dimezzare la quantità di olio e aggiungere un vasetto di yogurt bianco o perché del miele. Questa torta si conserva per circa tre giorni coperta da una campana di vetro. È possibile congelarla interamente o a fette.

PREPARAZIONE TORTA AL MIELE:

In una planetaria o in una ciotola capiente lavorate con le fruste le uova intere con lo zucchero e un pizzico di sale, fino ad ottenere un composto liscio e gonfio. Unite l'olio e quando è stato assorbito aggiungete anche il latte.

Setacciate la farina con il lievito, incorporatelo al composto delicatamente e unite anche la scorza di limone grattugiata o a listarelle.

Infine unite il miele e amalgamatelo con delicatezza all'impasto.

Ungete e infarinate una teglia, versate il composto e infornate a 180°C per 45 minuti in forno statico. Lasciate completamente raffreddare.

Scaldare due cucchiaini di miele al microonde per pochi secondi poi spennellatelo sulla torta per glassarla.

Decorate con granella di zucchero e servite.

VARIANTE

Potete aggiungere al dolce delle mandorle tritate o della granella di nocciole, ma anche noci o pistacchi. Per una versione ancora più sana potete sostituire metà farina bianca con della farina integrale.

ATTIVITÀ ARTISTICO-MANIPOLATIVE

“Creiamo la nostra Ape”

