



Azienda Regionale per lo Sviluppo
dell'Agricoltura Calabrese

ALLEGATO 4

BIORTI

PERCORSI DI EDUCAZIONE AMBIENTALE E ALIMENTARE NELLE SCUOLE PRIMARIE



Azienda Regionale per lo Sviluppo
dell'Agricoltura Calabrese

PREMESSA

Le idee pedagogiche che sostengono il progetto educativo, che si vuole realizzare, intendono contribuire alla costruzione dell'identità dei giovani, sia attraverso la valorizzazione del territorio rurale e il consolidamento dei legami con le loro radici, sia promuovendo un'educazione ambientale ed alimentare che favorisca, un approccio verso l'ambiente e verso il cibo, anche di tipo culturale.

L'idea di intraprendere un percorso di attività con le scuole primarie, è nata in seguito alla positiva esperienza vissuta e ai buoni risultati, conseguiti con il progetto Biorti.

Tale esperienza ci ha reso, infatti, maggiormente consapevoli dell'importanza di insegnare ai bambini l'educazione ambientale e alimentare, soprattutto se coadiuvata da lezioni teorico-pratiche, da svolgersi anche all'interno degli stessi Istituti scolastici.

FINALITA'

Le finalità del progetto si possono sintetizzare nei seguenti punti:

- Contribuire a sviluppare nei giovani una coscienza rispettosa dell'ambiente, acquisendo la consapevolezza, di esserne parte integrante e creare un contatto profondo ed emotivo con il mondo naturale;
- Comprendere i cicli della natura e le relazioni tra gli esseri viventi;
- Far scoprire ai giovani l'importanza sociale ed economica di un mestiere, spesso sottovalutato, come quello dell'agricoltore;
- Conoscere l'origine dei prodotti alimentari ed il percorso, dal campo alla tavola, approfondendo il legame che unisce il cibo, l'ambiente e la salute;
- Riscoprire la cultura, le tradizioni e l'identità del territorio;
- Educare al consumo consapevole, attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari e salvaguardia dell'ambiente;
- Favorire la conoscenza dei prodotti agroalimentari della nostra Regione e del nostro territorio, con particolare riferimento anche al concetto di stagionalità;
- Promuovere la conoscenza dei prodotti tipici regionali come alternativa alla omologazione dei sapori e come salvaguardia del territorio e della biodiversità.



Azienda Regionale per lo Sviluppo
dell'Agricoltura Calabrese

OBIETTIVI

L'obiettivo del progetto è quello di attivare percorsi di educazione ambientale e alimentare per i ragazzi delle scuole primarie; tali attività hanno, infatti, una grande valenza formativa, perché consentono l'acquisizione di conoscenze tecniche e scientifiche. Esse diventano, quindi, per la scuola, un piccolo scrigno di saperi e tradizioni, in quanto trattano argomenti che hanno innumerevoli risvolti sulla nostra vita: dall'aria che respiriamo al cibo che portiamo in tavola.

L'attuazione del percorso, mediante un approccio insolito e coinvolgente, per i ragazzini, diventa, pertanto, senza dubbio, un metodo efficace per il raggiungimento delle finalità sopradescritte.

INTERVENTI

Il progetto si articolerà attraverso attività di educazione ambientale e alimentare, da effettuarsi nelle scuole primarie della Regione, che ne facciano richiesta.

METODOLOGIA

L'intervento consente la creazione di percorsi didattici e la realizzazione di esperienze, con eventuale collegamento con strutture extrascuola (aziende agricole, CSD dell'ARSAC, opifici, musei, parchi, aree protette, ecc).

In particolare, il progetto sarà attuato mediante la suddivisione in tre Macro-moduli:

Agricoltura rispettosa dell'ambiente (l'agricoltura biologica, la biodiversità, gli insetti utili e dannosi, il lombrico e il lombricaio, la stagionalità).

Prodotti Tipici e tradizionali Calabresi (i marchi di qualità, la mappa dei prodotti tipici calabresi, i prodotti tradizionali, le tecniche di degustazione-assaggio e la scoperta dei sapori).

Filiere Produttive (dall'olivo all'olio, dal suino al salume, dal pascolo al latte, dal fiore al miele, dal chicco al pane).



Azienda Regionale per lo Sviluppo
dell'Agricoltura Calabrese

Le azioni, e le varie attività saranno diversificate e concordate in base all'età degli alunni e alle varie esigenze didattiche della scuola; inoltre, nella fase conclusiva sarà previsto un momento festoso che chiuderà il percorso didattico intrapreso.

AZIONI PROGETTUALI

Le azioni e le varie attività saranno diversificate e concordate in base all'età degli alunni e alle diverse esigenze didattiche della scuola

Per ogni modulo saranno previsti degli incontri, articolati in due momenti:

- il primo teorico, realizzato con supporti audio visivi, poster, pubblicazioni,
- il secondo di tipo pratico, con osservazione diretta e guidata, allestimento di mostre, esperienze di manualità e creatività operativa, degustazioni guidate;

Agli alunni sarà data la possibilità di costruire un lombricaio e seguirne tutte le fasi all'interno della scuola, di riconoscere e catalogare gli insetti, di scoprire l'importanza di consumare frutta e verdura di stagione, di conoscere i prodotti tipici e tradizionali della nostra regione e quelli della tradizione italiana. Attraverso le degustazioni guidate di prodotti tipici e tradizionali confrontandoli con i prodotti provenienti dall'industria alimentare, facendo emergere le differenze attraverso una accurata analisi sensoriale al fine di creare in loro una coscienza critica sulle produzioni di qualità.

Attraverso le Filiere Produttive si darà la possibilità a queste nuove generazioni di appendere il ciclo produttivo degli alimenti di cui regolarmente si nutrono, mostrando loro direttamente come avvengono, attraverso laboratori dimostrativi dove è possibile imparare come il latte diventa formaggio, come vivono le api e come si producono tutti i prodotti dell'alveare, come si produce il pane anche attraverso delle prove di panificazione.

Inoltre, nella fase conclusiva dei vari percorsi intrapresi in ogni singola scuola sarà previsto un momento festoso che chiuderà il percorso didattico intrapreso.

TEMPI

Il progetto sarà svolto durante gli anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019



Azienda Regionale per lo Sviluppo
dell'Agricoltura Calabrese

PROSPETTO DEI COSTI

	Azioni	Attrezzature e noleggi	Personale (missioni ecc.)	Supporti informativi	Personale interno e consulenze, rimborsi spese
1	Percorsi educazione ambientale e alimentare	€ 3.000,00	€ 4.000,00	€ 6.000,00	€ 2.528,00
				Totale	€ 15.528,00

La colonna (Personale interno e consulenze, ecc) è costruita, stimando il valore medio della tariffa oraria del personale interno impegnato per la frazione di tempo di lavoro dedicata all'azione progettuale; ovviamente nella voce di costo è prevista anche la possibile consulenza esterna e relativi rimborsi spesa

Il Capo Progetto
P.A Luigia Florio