

ISTITUTO COMPRENSIVO PESCARA 4

PROGETTO INTERNAZIONALE ECOSCHOOLS

Referente: prof.ssa Sirena Andreina

**Progetto FILIERA CORTA - Mercato Contadino Polo della cultura enogastronomica delle Terre
Pescaresi:**

“DAI BANCHI DEL MERCATO AI BANCHI DI SCUOLA” a.s. 24/25

Corollario:

**"DAL FAST FOOD AL CIBO SANO: SCOPRIAMO IL MERCATO CONTADINO" - La spesa in
campagna - CIA"**

Il percorso, inserito all'interno del **PROGETTO D'ISTITUTO INTERNAZIONALE ECOSCHOOLS**, è rivolto, per questa terza annualità, a.s. 24/25:

- agli alunni della scuola primaria e delle classi prime e terze della secondaria I grado.
per l'approfondimento formativo di tematiche attinenti il mondo rurale e l'educazione alimentare, con particolare riguardo alla filosofia dei prodotti legati al territorio, alla etichettatura del cibo, alla tracciabilità/rintracciabilità delle produzioni alimentari.

Un approfondimento particolare sarà rivolto agli alunni delle classi terze della secondaria I grado circa la possibilità di declinare un pasto moderno con ingredienti del territorio, studiando il fenomeno dei fast food e la pericolosità del cibo spazzatura.

Il legame tra cibo e territorio racconta, con molte chiavi di lettura, l'evoluzione della società locale ed il rispetto che essa nutre nei confronti del suo angolo di pianeta:

- il rispetto dell'Ambiente,
- la salvaguardia della salute
- l'etica nella produzione.



IL PROGETTO

Premessa

La proposta tematica della Filiera Corta Mercato Contadino di Pescara, è anche motivata dal fatto che i programmi scolastici, prevedono regolarmente di riservare un monte/ore allo studio delle realtà, culture e storie locali.

Conoscere da un punto di vista complessivo e culturale l'ambiente in cui si vive rappresenta una fondamentale e decisiva esperienza educativa.

Oggi, nuove sensibilità e tendenze sociali e culturali assegnano alla scuola un compito alquanto importante, collegato alla capacità di stabilire contatti e relazioni sempre più frequenti e dinamiche fra le aule scolastiche ed il territorio circostante.

Il territorio e l'ambiente rappresentano dal punto di vista didattico non solo un contenuto primario, ma soprattutto un vero e proprio terreno di conoscenza, campo di possibili sperimentazioni e verifiche.

In ogni progetto che parli di cibo tradizionale e tipico si deve parlare di territorio, né poteva essere diversamente poiché esso costituisce lo spazio fisico e culturale della esperienza agricola ed alimentare, fatta di aspetti identitari che legano le persone ed i prodotti ad un particolare territorio.

La conoscenza e la valorizzazione del “proprio” territorio rappresentano la base per la scoperta e l'apprezzamento degli altri territori, o meglio dei territori degli altri, in una dinamica esperienziale in cui l'identità e l'inclusione si implementano vicendevolmente.

Certamente al centro del progetto restano l'agricoltura e l'alimentazione, tuttavia è giusto proporre ai ragazzi l'idea che del territorio si può e si deve travalicare l'aspetto puramente agricolo, allargandoci ad una comprensione più ampia. D'altra parte quando oggi si declinano le varie tipologie di qualità afferente il cibo (che sono 7) si parla di qualità ambientale e qualità etica a suggerire tutto ciò.

Non possiamo dimenticare che la percezione del territorio, il senso di intima appartenenza ad esso, la capacità di riconoscere le differenze tra i vari prodotti ed i vari territori, costituiscono una base culturale forte di cui una filiera corta rappresenta il substrato con cui coltivarla. L'origine dei prodotti e/o della materia prima, la bellezza dei frutti della natura e delle coltivazioni immerse nel paesaggio e, infine, una produzione ottenuta in modo etico, rispettano l'ambiente e lo donano intatto alle generazioni future.

Per queste ragioni, oltre che per quelle più squisitamente economiche, il consumatore ha il diritto di conoscere e di scegliere ciò che mangia anche rispetto al territorio di provenienza.

Siamo inoltre convinti che una cultura diffusa del bene alimentare come patrimonio culturale dei nostri territori, costituisca una spinta importante per la salvaguardia e lo sviluppo delle aree rurali.

Vogliamo sostenere questa ricerca, riproponendo il rurale nella sua autenticità come spazio dove è possibile costruire una modalità della relazione, più piena ed appagante.

La conoscenza degli imprenditori e della loro adesione a regole ferree per garantire alimenti sani, da un volto al cibo di qualità del territorio.

Il progetto curerà l'analisi dei tre aggettivi più ricercati in un prodotto di filiera corta, legato al territorio:

il Rispettoso;

il Buono;

l'Etico.

Tenendo conto che un prodotto in genere dovrebbe soddisfare tutte e sette le declinazione che il termine qualità contiene.

Ognuno di essi verrà analizzato e, per rendere il lavoro sviluppabile dagli studenti, verrà consigliata una linea guida, riferita ad un prodotto più che ad un altro. In questo modo il progetto stesso, cambiando prodotto, potrà continuare ad essere svolto nel corso degli anni con il medesimo obiettivo: conoscere il prodotto di filiera corta nel suo intimo, coglierne gli aspetti più affascinanti e positivi, ma suggerire anche letture propositive agli imprenditori per la salute del consumatore o per l'ambiente.

Gli obiettivi

Gli obiettivi generali del progetto sono così riassumibili:

- promuovere la conoscenza dei principali processi produttivi alla base dell'origine e della preparazione degli alimenti e il loro legame con il territorio.
- promuovere il consumo di prodotti tipici e di qualità per valorizzare le produzioni agro-alimentari della provincia anche attraverso la riscoperta della cucina locale e delle tradizioni popolari del territorio pescarese.
- predisporre e collaudare un modello operativo permanente di interfaccia tra il mondo agricolo e la realtà scolastica.

Le azioni

Le azioni, coordinate tra loro, sono rappresentate da:

Azione 1: La Filiera Corta a scuola

Viene data la disponibilità ad effettuare momenti formativi ed informativi per supportare adeguatamente docenti ed alunni impegnati nel progetto.

Azione 2: La scuola nella Filiera Corta

Vengono realizzati, presso il mercato vetrina della Filiera Corta e attraverso la presenza di esperti, incontri per approfondire gli aspetti legati all'origine dei prodotti (tipici locali), ed alla loro trasformazione e conservazione.

Azione 3: I sapori e i saperi del "mio territorio"

per una più puntuale e reale conoscenza del mondo produttivo, delle tecniche di coltivazione e di trasformazione, potranno essere realizzati stages aziendali presso aziende agricole e/o agroalimentari della zona, con degustazione dei prodotti tipici locali. Viene proposta anche la possibilità di effettuare una "merenda di Filiera Corta Mercato Contadino di Pescara" che un giorno a settimana, consenta ad una classe la volta, di "praticare" il riconoscimento dei sapori dei prodotti tipici del territorio e/o enfatizzare un giusto modello alimentare per il giovane studente. In un caso o nell'altro la degustazione del cibo viene accompagnata da un approfondimento della conoscenza della storia di tale alimento. Tale aspetto coinvolge le aziende agrituristiche e/o gli esperti del gusto della Filiera Corta Mercato Contadino di Pescara, dove si ritrovano le materie prime locali e tutte le autorizzazioni necessarie per la somministrazione di cui sopra.

Azione 4: "Dal Fast Food al Cibo Sano: Scopriamo il Mercato Contadino"

Per questa declinazione particolare dedicata alle 3^e classi della scuola media inferiore prevediamo la possibilità di:



- sensibilizzare gli studenti sui danni legati al consumo di fast food e junk food.
- informare i ragazzi sui rischi per la salute legati all'alimentazione poco sana e sull'impatto ambientale di un'alimentazione industriale.
- promuovere il consumo di cibi sani, tracciabili, a km 0 e provenienti da filiere locali.
- educare i ragazzi alla scelta consapevole di alimenti che rispettano l'ambiente e il benessere animale.
- offrire un'esperienza pratica che permetta agli studenti di assaporare piatti sani preparati con prodotti tipici locali e prodotti provenienti da allevamenti all'aperto.

Gli strumenti

Gli strumenti utili per la piena realizzazione del progetto possono essere così riassunti:

- Diploma della Filiera Corta: Il giovane Assaggiatore

La gestione

Per la realizzazione del presente progetto saranno coinvolti settori diversi quali il mondo della produzione agricola, e tecnici qualificati del settore agricolo, gli agrichef e le guide del gusto in modo da realizzare un intervento completo, globale e coordinato.

Un aspetto quest'ultimo curato dalla: "Filiera Corta Mercato Contadino Polo della cultura enogastronomica delle Terre Pescaresi" attraverso il personale qualificato della organizzazione, gli esperti del Gal Terre Verdi Pescaresi e di altre strutture.

Costi

Azione 1: La Filiera Corta a scuola

L'informazione dei formatori (docenti e genitori)

In un progetto da realizzare in ambito scolastico è fondamentale la partecipazione attiva dei formatori. I docenti interessati vanno coinvolti nell'impostazione progettuale e nel metodo individuato; quindi informati, come i genitori degli alunni, sui concetti di qualità, di tracciabilità, di valorizzazione e classificazione dei prodotti alimentari ma soprattutto sulle interazioni dei precedenti fattori con il life-motive del progetto cioè il "territorio" oltre che supportati con sussidi, strumenti, e quant'altro utile. Vengono quindi previsti: momenti di formazione ed aggiornamento per gli alunni (un incontro in classe della durata di 1-2 ore), per gli insegnanti (due incontri collegiali) e momenti di informazione per i genitori (pomeridiani ed in occasione degli eventi conclusivi).

Tale approfondimento potrà essere effettuato anche presso il mercato di Filiera Corta Mercato Contadino di Pescara.

Costo a carico della Filiera Corta Mercato Contadino di Pescara

Materiale didattico

L'apprendimento dei ragazzi passa attraverso diverse forme di comunicazione. Di concerto con le insegnanti verrà individuato, e successivamente predisposto specifico materiale didattico con informazioni relativi ai processi ed ai prodotti, in grado di supportare le attività didattiche durante l'intero periodo del progetto.

Azione 2: La scuola nella Filiera Corta

Gli esperti in classe

Questi interventi vengono eseguiti presso il mercato vetrina della Filiera Corta. Per supportare adeguatamente l'insegnante nella sua attività sono previste a seconda delle esigenze, ma limitatamente alle disponibilità, figure esperte che interverranno per la trattazione di specifici argomenti della filiera produttiva (produzione, trasformazione, conservazione, etichettatura, tracciabilità).

Costo a carico della Filiera Corta Mercato Contadino di Pescara

AZIONE 3: I sapori e i saperi del "mio territorio"

Gli studenti sul territorio

La finalità di questa azione è quella di portare i ragazzi a contatto diretto con i cicli produttivi agricoli e, per quanto possibile, realizzare la gestione diretta su scala didattica di alcune processi produttivi di **filiera**, si pensi alla caseificazione del latte o alla molitura delle olive o alla trasformazione di alcuni ortaggi.

Allo scopo di facilitare l'incontro pratico dei ragazzi con la realtà, in particolare quella del cibo, non basta la visita alla fattoria didattica per esaurire l'impatto educativo e la riscoperta della genesi di alcuni prodotti, ma occorre, investire su percorsi sensoriali, sulla curiosità e sperimentazione, sul gusto del fare proprio dei ragazzi.

Un obiettivo doppiamente educativo sia per far comprendere che dietro ogni prodotto, c'è una storia, una cultura; ma anche per consentire di apprezzare il gusto ed i sapori dei prodotti, che il mondo rurale conserva gelosamente. Oltre a questi aspetti storico-culturali saranno introdotti i concetti nutrizionali alla base della corretta alimentazione. Sul territorio provinciale saranno pertanto organizzate visite delle stesse classi presso le aziende agricole, agrituristiche e agroalimentari.

Generalmente è previsto a carico dell'alunno esclusivamente il costo del trasporto con Pulman GT durante tutta la giornata e del pasto in agriturismo, durante la giornata Full-Time.

AZIONE 4: "Dal Fast Food al Cibo Sano: Scopriamo il Mercato Contadino"

La finalizzazione di quanto verrà spiegato durante l'incontro in aula con gli esperti, avverrà presso il Mercato Contadino dove verrà effettuato un laboratorio degustativo riproducendo un pranzo con cibi di gusto "americano" ma prodotti con ingredienti locali. In questo caso, per quanto riguarda le attività didattiche in aula, parimenti a quanto riportato nell'Azione 2, il Costo è a carico della Filiera Corta Mercato Contadino di Pescara, mentre per quanto riguarda il pranzo la somma prevista a copertura dei costi è di € 12/studente.

Tempi

Il calendario delle attività viene dettagliato seguendo i ritmi scolastici, a cui vengono anteposti gli incontri di aggiornamento come di seguito:

- calendarizzazione dell'incontro di aggiornamento del personale insegnante ed incontro informativo con i genitori, da settembre a dicembre
- incontri conoscitivi con esperti in aula da ottobre a marzo
- giornate di visita in fattoria (eventuali e su espressa richiesta) con laboratorio di produzione e degustazione nel periodo marzo-maggio
- effettuazione della "merenda di Filiera Corta Mercato Contadino di Pescara" da ottobre a maggio.

Valutazione

Trattandosi di un progetto che impegna risorse e che ha per obiettivo la formazione è giusto procedere ad un minimo di valutazione, almeno per ora, attraverso i metodi classici che sono:

- Incontri e brevi questionari per alunni e genitori.
- Predisposizione documento propositivo per l'analisi e l'adeguamento delle attività per il progetto dell'anno successivo.

Comunicazione

Per la diffusione dell'iniziativa progettuale sarà attivata ogni forma di comunicazione sia tra i soggetti dell'iniziativa ma soprattutto all'esterno. Sinteticamente si riportano le modalità di comunicazione :

- Predisposizione e divulgazione del materiale didattico predisposto;
- Pubblicazione sul sito del Gal Terre Pescaresi e sugli indirizzi social afferenti alla "Filiera Corta Mercato Contadino di Pescara";
- Conferenza stampa con la partecipazione di tutti i soggetti organizzatori e finanziatori;
- Momento convegnistico sul tema

Il Presidente CIA
Nicola Quattrocelli

