

Avviso pubblico Programma “Made in Italy: Un modello educativo”**FORMULARIO DI CANDIDATURA****SEZIONE 1 – ANAGRAFICA SCUOLA O SCUOLA CAPOFILA**

Codice Meccanografico PAICX86900X
Denominazione **Istituto Comprensivo Giovanni Falcone**
Tipologia Istituto di riferimento: Istituto Comprensivo Statale
Provincia: Palermo
Comune: Palermo
Via: Marchese Pensabene n.34
Telefono: 0916710763
Dirigente scolastico: Prof.ssa Daniela Lo Verde
E mail dirigente scolastico: dsloverde@gmail.com
Responsabile di progetto: Ins. Daniele Agosta
E mail responsabile di progetto: agosta.daniele@gmail.com
Telefono responsabile progetto: 3394253879

Ruolo e funzioni nel progetto

L'istituzione scolastica in quanto soggetto proponente assumerà la direzione e il coordinamento del progetto e individua in un docente, in possesso di tutte le competenze richieste, il responsabile scientifico dello stesso. Tale piano di lavoro è ideato da un gruppo di progetto di cui fanno parte anche il Dirigente Scolastico e il docente responsabile scientifico che si occuperà insieme a esponenti dei partner anche della redazione del materiale didattico.

Docenti della scuola condurranno alcuni laboratori, in tutti i laboratori è prevista la presenza costante di docenti tutor.

L'istituzione scolastica si occuperà dell'organizzazione degli eventi finali previsti (convegno e manifestazione).

N.classi coinvolte 6

N. docenti coinvolti 16

N studenti coinvolti 50 delle classi V primaria e I sec. di primo grado

SEZIONE 2 – COMPOSIZIONE DELLA RETE O A.T.S.(eventuale)

Tipologia

✓ Rete

Livello Rete:

✓ locale (ambito territoriale ristretto Comune / Provincia)

Allegati:

- SCHEDA DI PRESENTAZIONE DEL SOGGETTO PROPONENTE E COMPOSIZIONE DELLA RETE(allegato 3)

SEZIONE 3 – COMPOSIZIONE DELLA PARTNERSHIP ESTERNA (eventuale)

1° PARTNER

Tipologia:

✓ Società Semplice

Denominazione: **AZIENDE AGRICOLE TAMBURELLO S.S.**

Indirizzo: Contrada Pietragnella

Cap: 90046

Provincia: Palermo

Telefono: 0918465777

Sito internet: www.aziendetamburello.it

Nome referente del progetto: Mirella Tamburello

Recapiti tel. / mail referente: info@aziendetamburello.it

Ruolo e funzioni nel progetto

L'imprenditore agricolo e titolare dell'Azienda è componente del gruppo di progetto, e si occuperà della consulenza scientifica; personale dell'Azienda parteciperà alla stesura del materiale didattico, si occuperà delle lezioni teoriche di alcuni moduli e della conduzione delle lezioni esperenziali all'interno del modulo "Filiera" presso l'Azienda stessa, collaboratori quali esperto di grafica e marketing e esperto di informatica cureranno rispettivamente il laboratorio di cultura d'impresa e la realizzazione di un sito web, la creazione di un'applicazione per smartphone e social.

2° PARTNER

Tipologia:

✓ Università

Denominazione: **DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE E FORESTALI
DELL'UNIVERSITÀ DI PALERMO**

Indirizzo: Viale delle Scienze, Ed.4

Cap: 90100

Provincia: Palermo

Telefono: 09123867519

Sito internet www.unipa.it/dipartimenti/dipartimentoscienzeagricoleforestali

Nome referente del progetto: Stefano Colazza (Direttore del Dipartimento)

Recapiti tel. / mail referente: stefano.colazza@unipa.it

Ruolo e funzioni nel progetto

Il Direttore del dipartimento è componente del gruppo di progetto e si occuperà della consulenza scientifica; docenti del Dipartimento collaboreranno nella stesura del materiale didattico e si occuperanno delle lezioni teoriche di alcuni moduli.

Allegati:

- SCHEDE DI DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE ED ESPERIENZE DELLAPARTNERSHIP ESTERNA (allegato 5)

SEZIONE 4 – DOSSIER DEL PROGETTO**Titolo progetto: LE RADICI DEL SAPERE**Misura cui afferisce il progetto:✓ Misura B.2 – Caratteristiche economiche e produttive del Made in Italy
Processo produttivo

Realizzazione da parte delle scuole di un intero processo produttivo, compresa l'individuazione di un brand e la stipula del rapporto di partenariato con l'azienda produttrice

Breve descrizione del progetto (Abstract)

Il progetto si propone di valorizzare il marchio Made in Italy, attraverso i prodotti agroalimentari e la cucina nella convinzione che esso rappresenta un patrimonio che deve essere conservato e valorizzato. Tale obiettivo sarà realizzato attraverso lo sviluppo di 6 moduli: filiera (si tratterà dei processi produttivi del vino e dell'olio e si realizzerà all'interno del giardino della scuola un piccolo uliveto e un piccolo orto), dieta mediterranea (interazione alimentazione e salute), cultura d'impresa (tecniche di marketing, pubblicità, creazione di un brand), riciclo (sostenibilità ambientale e riutilizzo di scarti provenienti dalle coltivazioni e dalle lavorazioni), cucina (realizzare proposte di menù equilibrati con prodotti della tradizione e genuini), tutela dei consumatori (sviluppo della consapevolezza verso scelte alimentari corrette, lettura di un'etichetta, contrasto alle frodi).

Il progetto è interistituzionale e prevede il coinvolgimento e la collaborazione attiva di partner qualificati quale il dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo che offrirà consulenza scientifica e curerà l'aspetto informativo-teorico; un'Azienda agricola che offrirà supporto tecnico-professionale e curerà l'aspetto esperienziale con attività sul campo (presso l'azienda e presso la scuola) e laboratori in aula. Questo progetto è la giusta continuazione di un percorso educativo iniziato col progetto Expo 2015.

Tipologia di monitoraggio/autovalutazione prevista:

Questionari
Relazioni
Riprese audio-video

Tipologia di documentazione e diffusione prevista :

Sito della scuola
Sito dedicato
Social network
Opuscoli
Evento
Convegno
Prodotto multimediale offline: CD/DVD

Descrizione estesa del progetto**Finalità e obiettivi**

Descrivere le finalità e gli obiettivi misurabili che si intendono perseguire e le metodologie utilizzate.

Premessa

Il “made in Italy” rappresenta oggi uno degli asset strategici su cui si basa un nuovo modello di sviluppo che pone le sue radici nella distintività, nel legame con i territori e nella cultura che in essi si sostanzia e si rigenera.

La ricchezza di un territorio è infatti individuabile nella produzione di beni materiali, nei sistemi socio-culturali legati alle bellezze storico-architettoniche, culturali, ambientali, ma anche alla cultura eno-gastronomica o alle produzioni agro-alimentari locali.

Il progetto si propone di valorizzare questo marchio, il Made in Italy, attraverso i prodotti agroalimentari e la cucina.

Il Made in Italy agroalimentare è un patrimonio unico: un sistema che nel suo complesso vale circa il 17% del Pil nazionale, che può crescere ancora creando nuove imprese e nuovi posti di lavoro, anche e soprattutto per i giovani, ed è per sua natura e dimensioni, di forte impatto economico, sociale e ambientale, in particolar modo per le Regioni del Sud Italia.

E’ necessario, pertanto, incrementare, a livello nazionale e internazionale, la presenza dei prodotti agroalimentari *Made in Italy* e a qualificarne non solo la tipicità, salubrità e tradizione, ma anche il ridotto impatto ambientale delle loro produzioni e i loro benefici effetti sulla salute.

Infatti, va considerato che la sostenibilità e innovazione del *Made in Italy* agroalimentare passa anche attraverso lo sviluppo di conoscenze sull’interazione alimenti e salute, sulla individuazione di nuovi prodotti e/o processi di interesse per l’industria agroalimentare (alimenti ipoallergenici, produzione composti naturali salutistici), il coinvolgimento e l’informazione corretta e adeguata ai consumatori (*consumer science*).

La ricchezza della tradizione alimentare italiana, dunque, rappresenta un patrimonio che deve essere conservato e valorizzato.

A tal fine è nata “ItforItaly” una piattaforma web, social e app che con un click tutela il Made in Italy (scaricabile dal 1/5/2015 in concomitanza con l’apertura di Expo 2015) il cui uso verrà trattato nel modulo tutela consumatori.

È recentissimo il piano per l’internazionalizzazione che il Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali insieme al Ministero dello sviluppo economico ha posto in essere per sostenere l’export e rafforzare le azioni di contrasto all’Italian Sounding aumentando i controlli per proteggere i prodotti DOP e Igp dalle imitazioni.

La valorizzazione della qualità dei prodotti agro-alimentari è, sempre più, questione storico - culturale oltre che economica; introdurre lo studio delle modalità e dei luoghi della produzione dei prodotti, a scuola, significa conoscere, tutelare e valorizzare il patrimonio alimentare, i giacimenti agro-alimentari, non nell’ottica dell’inseguimento retorico del passato, ma come consapevolezza piena della nostra identità civile e culturale; per diventare cittadini e consumatori “europei”, mantenendo la propria identità senza essere colonizzati, sono sempre più necessarie la conoscenza, la difesa e la tutela delle tradizioni e delle storie locali.

Le azioni a favore della tutela della tipicità e dell’origine delle produzioni agricole e delle loro trasformazioni (denominazioni di origine e marchio di qualità), vanno in direzione di una produzione di qualità più diffusa e socialmente riconosciuta. A partire da un terreno sano, coltivato con passione, pazienza e fatica, possano nascere prodotti di eccellenza, rinunciando alle sostanze chimiche adottando un regime biologico naturale (senza l’utilizzo di OGM), *salvaguardando la biodiversità* ed assecondando i ritmi della natura.

Un elemento cruciale è la tracciabilità: il consumatore deve poter conoscere i passaggi che un prodotto fa per giungere dal campo alla tavola. In questo modo, la cosiddetta filiera è controllata e tutti i soggetti interessati ne condividono responsabilità: agricoltori e allevatori, fornitori di materie prime, distributori, responsabili della logistica.

Troppo spesso, infatti, i ragazzi, ma anche gli adulti, ignorano la catena che collega gli alimenti alla terra e al lavoro necessario per produrli, le problematiche quantitative e qualitative connesse al mondo della produzione, della conservazione e della distribuzione dei prodotti agro-alimentari, i rapporti tra qualità dell’alimentazione e salute.

L’utilizzazione di tecniche di trasformazione che non modifichino le caratteristiche organolettiche dei prodotti e nello stesso tempo garantiscano la salute dei consumatori diviene un obiettivo prioritario. E’ altresì strategico lo sviluppo di competenze integrate e multidisciplinari atte a individuare nuovi prodotti e/o processi di interesse per l’industria (alimenti ipoallergenici, produzione composti naturali salutistici) e lo sviluppo di nuovi materiali, metodologie e processi per la conservazione e il trasporto dei prodotti agroalimentari. Infine, considerato l’importanza di una corretta dieta e di un idoneo stile di vita, sia per un miglioramento generale dello stato di salute, sia ai fini della prevenzione dello sviluppo di malattie degenerative e croniche, è cruciale la conoscenza dell’insorgenza di malattie legate all’alimentazione (intolleranze alimentari, obesità, diabete); la stima dei rischi dell’esposizione dell’uomo alle micotossine; la valorizzazione degli alimenti con proprietà salutistiche, accompagnate da un relativo sviluppo dei mezzi di comunicazione (food consumers science).

Il progetto vuole, quindi, sviluppare la conoscenza delle radici culturali del territorio italiano, con particolare riferimento a quello siciliano, relativamente ai prodotti agroalimentari e del loro uso in cucina, mettendo in evidenza le caratteristiche economiche e produttive di questo marchio, mirando quindi ad aumentare, in primo luogo fra gli alunni, la conoscenza delle tradizioni

agroalimentari, e, conseguentemente, adottare comportamenti di consumo consapevole che siano ecologicamente e socialmente sostenibili (prodotti biologici, a denominazione di origine certificata o i cosiddetti prodotti a chilometri zero) e contemporaneamente promuovendo la consapevolezza che il benessere psicofisico e lo stato di salute dipendono da caratteristiche genetiche e da condizioni ambientali, ma anche da abitudini e stili di vita.

Nel rispetto delle tradizioni culturali e gastronomiche si offrirà, quindi, ad alunni e famiglie la possibilità di effettuare **scelte alimentari consapevoli**, ricercando i prodotti più sani e garantiti, secondo la stagionalità, con garanzie di qualità e di marchi fornendo loro informazioni, strumenti, per farlo occorre lavorare sull'immaginario e sulle percezioni, su come l'informazione può diventare comportamento, tenendo presenti le relazioni forti con il territorio e l'ambiente che gli alimenti intrattengono.

In particolare si realizzeranno due interi processi produttivi:

- dalla piantumazione e cura dei vitigni, (uve bianche: Inzolia, Cataratto, Grecanico; uve rosse: Nero d'Avola, Sirah, Perricone, in particolare quest'ultimo) alla raccolta, alla vendemmia, alla produzione del vino, all'imbottigliamento, compresa l'individuazione del brand e lo sviluppo di tecniche di marketing.
- dalla piantumazione e cura di alberi di ulivo della varietà "Nocellara del Belice", alla raccolta, alla molitura, alla produzione dell'olio, all'imbottigliamento, compresa l'individuazione del brand e lo sviluppo di tecniche di marketing. Si prevede di realizzare un piccolo uliveto, oltre che un piccolo orto, nel giardino della scuola.

La realizzazione dell'uliveto e di un piccolo orto ha l'obiettivo di dare forma concreta ad un'azione di sensibilizzazione della comunità verso nuovi stili di consumo e di produzione basati sulla sostenibilità ambientale, economica e sociale, sulla qualità dell'alimentazione e della produzione agricola, in questa attività si vogliono coinvolgere le famiglie degli alunni per portarle a lavorare fianco a fianco con i ragazzi, includendole così nella vita della scuola. L'orto diventa così una modalità concreta per riuscire nell'intento di condividere direttamente con le famiglie, che trovano difficoltà nelle modalità classiche di incontro a scuola, il processo di crescita dei figli.

L'esperienza potrà successivamente innescare un percorso virtuoso di riqualificazione ambientale e sociale dell'orticoltura urbana, diffondendo le conoscenze ed esperienze acquisite.

Il progetto prevede anche la creazione di un brand: tradizionalmente il brand si può articolare in una serie di elementi identificativi, quali il nome (naming), i simboli (symbolizing), l'immagine/icona distintiva (picturing), il jingle (animating), lo slogan (describing), i caratteri (wording o lettering).

Esso deve assolvere alla funzione di rappresentazione del territorio in termini di identificazione e diventare occasione per rendere maggiore visibilità. La realizzazione del brand include una "visione strategica" proiettata nel futuro, di come il prodotto oggetto di progetto sarà percepito.

I prodotti identificati dal brand saranno:

- il vino, in particolare della varietà "Perricone", vitigno autoctono a bacca nera originario della Sicilia occidentale che a fine Ottocento era quello più coltivato nelle province di Palermo e Trapani, mentre, nella prima metà del Novecento, la sua coltivazione si è ridotta fino a subire un abbandono pressochè totale. Grazie alla perseveranza di viticoltori lungimiranti, il vitigno Perricone, uno dei patrimoni della Sicilia vitivinicola,

ha ritrovato la sua identità e la sua fama ed è inserito nei disciplinari delle DOC. L'Azienda Tamburello fu tra le prime in Sicilia a rivalorizzare tale varietà, tanto che, oggi, un clone prende il nome dell'Azienda.

- l'olio di oliva della cultivar "Nocellara del Belice" prodotta in particolare nelle province di Trapani e Palermo. Un'oliva a duplice attitudine, infatti si produce anche un'ottima oliva da mensa, oltre che da olio particolarmente apprezzato nei mercati nazionali e internazionali. L'olio extravergine presenta spiccate proprietà organolettiche: profumo interessante, gusto particolarmente inteso e corposo, fruttato.

L'approccio è finalizzato a rendere visibili e apprezzate le caratteristiche peculiari di prodotti DOP, per la valorizzazione di vitigni e olivi autoctoni, per metterne in luce il contesto, il suo milieu e i suoi valori, incorporati nella cultura locale, nei luoghi e nella comunità di persone che vi risiedono. La dimensione locale diventa la condizione progettuale, in cui luoghi, produzioni tipiche, identità, conoscenze, capitale umano e intangibile, valori e risorse territoriali, comunità di pratiche, comunicazione, reti, diventano insieme vincoli/requisiti ed obiettivi di progetto. Dimensione locale come obiettivo di progetto significa progettare per la comunità e con la comunità, trasformando in obiettivi il senso di appartenenza e l'apprendimento della stessa comunità, quindi adottando un processo collaborativo e partecipato nella valorizzazione di una identità locale, finalizzato a condividere tutte le fasi dell'azione e a costruire il consenso. L'approccio di design alla valorizzazione dei prodotti del territorio insiste particolarmente sul valore politico dell'azione progettuale. Non si tratta semplicemente di un progetto di sviluppo del territorio, ma di riproduzione e distribuzione nel luogo del suo valore: è un processo che parte da un approccio di salvaguardia delle qualità proprie di un territorio, restituendole rinnovate, attive e controllabili, cioè in grado di gestirne l'evoluzione, la generazione di sapere e il legame con la comunità.

Il brand del territorio non corrisponde solo al "nome", ossia al naming del prodotto, ma ad una complessa strategia che aggrega, in maniera più o meno consapevole, intorno a specifici segni di riconoscimento, un definito complesso di valori, di associazioni cognitive, di aspettative e di emozioni; esso contribuirà a creare e sviluppare "*green appeal*" dell'offerta rurale siciliana, in relazione alle politiche di sostenibilità turistica, anche con il supporto di iniziative promozionali pubblicitarie, sostenendo i valori e le culture locali, la bio-diversità del territorio, anche attraverso i moderni strumenti informatici e di comunicazione virtuale (internet e web, telefonia mobile ecc.).

Un ulteriore aspetto del progetto consiste nella realizzazione di un laboratorio di cucina, infatti la cucina è uno degli elementi forti del *made in Italy*, in termini di esportazioni di beni e di presenza di italiani nel mondo, ma è anche una buona occasione per cogliere uno dei dati essenziali della cultura, il legame tra ogni territorio e delle espressioni di cultura, dell'identità italiana: la sua diversità, il legame tra ogni territorio e delle espressioni di cultura materiale. Ancora, all'interno del progetto, si affronterà la tematica del riutilizzo degli scarti sia per il rispetto dell'ambiente, sia in un'ottica di risparmio.

Le aziende agricole si ritrovano il problema di smaltire, a proprie spese, tonnellate di scarti di potatura. L'idea è quella di eseguire un recupero energetico di questi scarti, ovvero, utilizzarli come biomassa per la produzione di energia; in tal modo, oltre ad eliminare il problema dello smaltimento, lo scarto agricolo costituisce una fonte di reddito opzionale e non un costo.

Si tratta di un possibile sfruttamento energetico dei residui di potatura dei vigneti o degli uliveti che potrebbero diventare così un nuovo tipo di biocombustibile. Questo in linea con le esigenze nazionali (e non solo) di preservare le risorse ambientali e di risparmiare le risorse energetiche; ma anche in linea con la volontà di migliorare la gestione locale del territorio e delle produzioni che si poggiano sul suo sfruttamento. Un miglioramento in termini di sostenibilità ambientale, di commercializzazione, di gestione. Incrementare l'utilizzo dei residui solidi del processo di lavorazione dell'oliva a scopi energetici è l'obiettivo principale di M.O.R.E, acronimo di Market of Olive Residues for Energy, progetto europeo di cui ente capofila è l'Agenzia Regionale per l'Energia della Liguria (ARE), in collaborazione con Unioncamere Liguria e i partners degli altri Paesi coinvolti. (agrobioenergia).

Gli scarti di potatura, opportunamente trinciati, possono essere valorizzati anche nel compostaggio domestico e comunque nel riciclaggio della materia organica utilizzabile nell'orto e nel giardino, interrando i sarmenti trinciati si può coprire fino al 20% del fabbisogno di macroelementi della vite e fino al 50% di microelementi. Di questo si farà sperimentazione pratica nell'uliveto e nell'orto della scuola (verrà acquistata a tal scopo una compostiera).

Il progetto verrà sviluppato da un ulteriore punto di vista: la tutela dei consumatori.

L'alimentazione, infatti, è una delle spese maggiori per la famiglia, e, a causa della crisi economica (molto evidente nel contesto territoriale dove opera la scuola a causa soprattutto della disoccupazione) molte famiglie sono spinte (*o per meglio dire costrette*) a risparmiare, ma proprio in questo settore sempre più frequentemente si scoprono truffe e raggiri. Sono tanti, infatti, ad approfittare del bisogno dei consumatori, per lucrare sul nuovo filone proponendo cibi a costi ridotti in quanto ottenuti in modo illecito, conservati in stato pessimo o senza indicazioni sulla tracciabilità, ultimo scandalo oli di semi "miracolosamente" trasformati in olio extravergine d'oliva, ma anche sequestro di prosciutti ottenuti da animali nutriti con rifiuti speciali, ingredienti scaduti anche da anni usati per la produzione di gelati, tonnellate di formaggi prodotti irregolarmente, formaggi andati a male "rigenerati", e ancora, vini di dubbia provenienza.

Le attuali normative non costituiscono un vero deterrente in quanto non prevedono detenzione né ritiro delle autorizzazioni per i colpevoli, quando invece la legge dovrebbe prevedere sanzioni molto più pesanti con risvolti penali per imprenditori e aziende responsabili di tali comportamenti, impedire alle società coinvolte di continuare a operare nel settore alimentare.

Il progetto si svilupperà, quindi, a partire dal tema centrale dello sviluppo del senso di appartenenza (di cui l'utenza dell'istituto ha un grande bisogno) attraverso la promozione dei prodotti agroalimentari e della cucina made in Italy trattando contestualmente: tematiche legate alla dieta mediterranea e la corretta alimentazione anche in un'ottica di prevenzione di patologie correlate; individuazione di brand, strategie di marketing, pubblicità e packaging; uso in cucina dei prodotti tipici; il riciclo dei rifiuti di lavorazione e la sostenibilità ambientale; la normativa giuridica inerente al diritto alimentare, area che ha una rilevanza pratica ed economica di grande portata e la tutela dei consumatori.

Tutto questo sarà anche diretto a favorire la produzione di saperi ed esperienze indispensabili per realizzare in modo autonomo e consapevole un apprendimento continuo rispettoso delle potenzialità personali e indipendente dai vincoli del contesto sociale, infatti l'implementazione di conoscenze e di strumenti acquisiti, contribuirà a formare abilità e capacità funzionali al "saper scegliere" nelle situazioni del quotidiano come in quelle più complesse, per un futuro inserimento nel mercato del lavoro.

Il progetto è interistituzionale e prevede il coinvolgimento e la collaborazione attiva di partner qualificati quale il dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo che offrirà consulenza scientifica e curerà l'aspetto informativo-teorico; un'Azienda agricola che offrirà supporto tecnico-professionale e curerà l'aspetto esperienziale con attività sul campo (presso l'azienda e presso la scuola) e laboratori in aula.

Si vuole precisare che l'Azienda agricola è stata selezionata in quanto rispecchia tutte le caratteristiche che questo progetto vuole mettere in luce: si trova in un territorio vocato alla coltura della vite e dell'ulivo, produce vini ed oli biologici siciliani di qualità adottando un sistema di coltivazione a regime biologico naturale gestendo e avendo cura dell'intera filiera produttiva: dalla coltivazione in campo alla fase finale dell'imbottigliamento e etichettatura, unendo l'esperienza del passato con quella acquisita sul campo in un percorso dove la tradizione incontra la tecnologia ed abbraccia le nuove conoscenze, rispettando la qualità ambientale, infatti, condividendo i protocolli sulle riduzioni delle emissioni dei gas, l'Azienda utilizza un impianto fotovoltaico per soddisfare oltre il 90% del proprio fabbisogno energetico.

Nei laboratori si coinvolgeranno anche alunni BES e in particolar modo disabili (che compongono quasi il 10% dell'intera utenza dell'istituto), riconsiderando i limiti come risorsa straordinaria.

Le proposte elaborate saranno raccolte e considerate come opportunità da sperimentare in termini di azioni innovative e programmi di sviluppo concreti da attivare sul territorio anche in futuro.

Finalità

La finalità principale è quella di stimolare attraverso la conoscenza di prodotti Made in Italy, il senso di appartenenza che si possa trasformare in desiderio di tutela e valorizzazione nei riguardi del territorio e possa aumentare la consapevolezza di scelte responsabili.

- Creare consapevolezza e comunicazione intorno ad una visione innovativa e sociale del made in Italy visto come unico, grande, motore per uno sviluppo sostenibile del nostro Paese.
- Recuperare e rafforzare l'identità culturale dei territori, restituendola innanzitutto alla memoria dei suoi abitanti.
- Promuovere scelte alimentari consapevoli che tengano conto dei gusti ma sollecitino "il riappropriarsi" dei prodotti agro – alimentari della propria Regione e del proprio territorio
- Promuovere la conoscenza dei prodotti tipici regionali come alternativa alla omologazione dei sapori e come salvaguardia del territorio e della biodiversità.
- Promuovere nello studente un processo di "auto – formazione assistita" coniugata attraverso la conoscenza e la comprensione delle interazioni tra Cibo – Salute – Agricoltura – Territorio – Consumi, per consentirgli di divenire soggetto di condivisione dei risultati raggiunti.
- Creare una nuova "cultura d'impresa", confermando e potenziando l'importanza delle tecnologie informatiche, apprendendo tecniche di marketing.
- Contribuire a modificare positivamente l'atteggiamento degli studenti verso le tematiche ambientali, accrescendone le conoscenze e le competenze, nonché la capacità di tradurle in comportamenti concreti.

- Creare una relazione tra mondo della scuola e mondo della produzione, finalizzata anche all'orientamento scolastico e/o lavorativo.
- Attuare iniziative di informazione e formazione destinate ai docenti e alle famiglie, agli stakeholder, finalizzate alla divulgazione delle finalità del progetto.
- Realizzare interventi di sensibilizzazione e formazione nelle giovani generazioni, è che l'acquisizione di nuove consapevolezza e competenze sia orientata al loro uso sociale e finalizzata alla promozione di comportamenti responsabili.

Obiettivi

- Conoscere i prodotti tradizionali del proprio territorio, le radici storiche, ambientali e sociali che li caratterizzano e ne hanno perpetrato la continuità nel tempo
- Conoscere il legame tra l'ambiente e l'agricoltura tipica del territorio
- Conoscere il ciclo produttivo dei prodotti agroalimentari tipici che compongono il paniere del territorio di appartenenza
- Conoscere la filiera produttiva di un alimento
- Conoscere e promuovere il consumo dei prodotti agroalimentari tipici del territorio di appartenenza
- Conoscere le tecniche di coltivazione in un'azienda agricola
- Conoscere l'agricoltura biologica e la differenza rispetto ad altri sistemi di coltivazione
- Conoscere l'uso delle sostanze nocive in agricoltura e l'utilizzo degli O.G.M.
- Conoscere la normativa europea relativa alla presenza di OGM negli alimenti
- Conoscere le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto tipico
- Conoscere le varie fasi della produzione del vino: raccolta dell'uva, pigiatura, fermentazione, invecchiamento e imbottigliamento; la sua complessità produttiva come ricchezza e varietà di gusti e le principali norme sulla sicurezza del prodotto: alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni
- Conoscere le varie fasi della produzione dell'olio: raccolta delle olive, lavaggio, molitura e imbottigliamento; la sua complessità produttiva come ricchezza e varietà di gusti e le principali norme sulla sicurezza del prodotto: alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni
- Analizzare le proprie abitudini alimentari e, in base alle conoscenze apprese, consolidarle o attivare i correttivi necessari.
- Coniugare la relazione esistente tra cibo ed affettività individuando le connessioni tra alimentazione- percezioni sensoriali- emozioni
- Conoscere le principali tecniche di cottura
- Conoscere e utilizzare gli utensili da cucina in modo adeguato
- Acquisire autonomia operativa nell'esecuzione di ricette
- Attivare iniziative tese alla commercializzazione della offerta rurale – turistica ed agroalimentare
- Conoscere e ricostruire il ciclo di vita degli alimenti: produzione, trasformazione, distribuzione, consumo
- Conoscere le più importanti innovazioni in campo tecnologico e biotecnologico nei settori della produzione, della trasformazione e della conservazione

- Sensibilizzare alle problematiche relative all'informazione e alla tutela dei consumatori
- Saper riflettere sui propri comportamenti e sulle proprie scelte nel campo dei consumi
- Conoscere la funzione dell'etichetta e dell'imballaggio di un prodotto alimentare.
- Conoscere le tappe e le problematiche della sicurezza alimentare e ambientale
- Conoscere le tecniche di marketing e pubblicitarie
- Conoscere e saper usare l'immagine e il logo come strumenti di comunicazione
- Educare a valutare comportamenti etici finalizzati allo sviluppo sostenibile
- Sensibilizzare al recupero ed utilizzo dei materiali naturali riciclati
- Saper individuare sistemi di smaltimento e di riciclaggio dei rifiuti sul proprio territorio e confrontarli con esperienze
- Essere consapevoli dell'importanza del rifiuto come fonte di energia
- Saper individuare comportamenti per uno sviluppo sostenibile (green economy)

Metodologie utilizzate

Tenendo conto della finalità propria di questo percorso formativo, “promuovere la conoscenza dei prodotti tipici regionali come alternativa alla omologazione dei sapori e come salvaguardia del territorio e della biodiversità”, il metodo si fonda su una ricerca – azione che ha come suo preciso obiettivo quello di valorizzare la scoperta del proprio territorio, il metodo da una parte consente all'insegnante di organizzare interdisciplinariamente il lavoro e dall'altra facilita un coinvolgimento altamente motivante per l'alunno.

La metodologia privilegiata sarà quella relativa alla partecipazione attiva da parte degli alunni, veri protagonisti delle attività, con azioni efficaci centrate sul FARE; il learning by doing si integrerà ad approcci di tipo metacognitivo e collaborativo, ma anche autonomo e riflessivo, ed una operatività legata ad una vasta gamma di linguaggi e di codici (emotivo, cognitivo, relazionale, metacognitivo) per facilitare apprendimenti significativi e duraturi e per formare prima alunni e poi cittadini competenti, capace di “Imparare ad imparare” e di essere responsabili dei loro apprendimenti (DIDATTICA ATTIVA).

Sarà dato ampio spazio anche ad altre tecniche attive quale quella del problem-solving come metodo di ricerca che conduce gli alunni a sviluppare competenze decisionali e procedurali ma soprattutto creative, per stimolarli a trovare soluzioni personali e creative sui fenomeni o situazioni oggetto di studio e sui quali si cerca di intervenire.

Il metodo suggerito, per la realizzazione delle attività dei singoli percorsi, quindi è quello di un coinvolgimento costante degli alunni sollecitando in loro curiosità, voglia di capire, di modificarsi per migliorare, mantenendo costante il riferimento alla realtà.

Facendo perno sulla sfera emotiva, permettendo all'alunno di “raccontarsi”, svolgendo indagini sul proprio vissuto, sulle proprie sensazioni, anche l'aspetto culturale e l'apprendimento scolastico diventano una spontanea necessità di soddisfare la loro curiosità.

Nel rispetto delle esigenze degli alunni, saranno garantite opportunità differenziate al fine di promuovere il massimo coinvolgimento, riservando ruoli ed impegni particolari soprattutto agli alunni in situazioni di handicap e a quelli che presentano difficoltà legate all'apprendimento o alunni con bisogni educativi speciali.

Analisi di scenario

Descrivere il contesto di riferimento anche in relazione alla dimensione socio-economica

L'Istituto Comprensivo Statale "G. Falcone", si trova nel quartiere San Filippo Neri, meglio conosciuto come **ZEN 2** (Zona Espansione Nord) un quartiere urbano di periferia a forte degrado socio-economico, isolato fisicamente e socialmente dal resto della città, esso conta ufficialmente circa 22.000 abitanti (il quartiere è sovraffollato).

Costituito il 1° settembre 2000, ricade nella 7° Circoscrizione denominata Monte Gallo. Comprende tre ordini di scuola: infanzia, primaria e secondaria di 1° grado.

Il quartiere San Filippo Neri, nasce nel 1966 con il primo nucleo abitativo, denominato Zen 1 e, intorno agli anni 70, con lo Zen 2. Si trova in una zona periferica di Palermo e, pur essendo non molto distante dalla città o da zone residenziali di villeggiatura, viene individuato ed identificato come paradigma della periferia, della lontananza e della marginalizzazione. Il quartiere è ricordato ed etichettato come uno dei peggiori esempi italiani di quartiere degradato, vero e proprio dormitorio, dove convivono criminalità, assenza di servizi e disagio sociale. La caratteristica comune degli abitanti delle due aree abitative (Zen 1 e Zen 2) è la marginalità. La condizione di particolare isolamento, l'aggravarsi della crisi economica e occupazionale hanno incrementato attività illegali che alimentano precoci forme di devianze minorili e microcriminalità. Molti minori provenienti dal quartiere ZEN sono coinvolti in procedimenti penali in corso.

Il range tipologico degli abitanti è ampio: dalle famiglie di recente immigrazione che necessitano di azioni di accompagnamento, di integrazione, a famiglie autoctone in situazione di vera e propria indigenza, a situazioni più mediane di famiglie dalla vita dignitosa. Tale stratificazione comporta una incapacità di comunicazione e di interazione positiva e solidaristica.

Come tale, lo ZEN è un quartiere che presenta un elevatissimo livello di analfabetismo (5,4 %) ed un esiguo livello di diplomati (2,6%), che arriva ad essere ancora più basso (1%) nella zona in cui opera la scuola (ZEN 2).

La scuola già dal 1999 è stata riconosciuta dal M.I.U.R. "**Scuola collocata in area ad alto rischio**" a causa dell'alto indice di dispersione scolastica (abbandono e mortalità scolastica). L'Osservatorio provinciale sul fenomeno della Dispersione Scolastica del Centro servizi amministrativi di Palermo- U.S.R. Sicilia offre un supporto alla scuola, attraverso il Servizio psicopedagogico Territoriale. Dall'anno scolastico 2013-14, anno di arrivo della Dirigente attualmente in carica, l' istituto è sede dell'Osservatorio di Area Monte Gallo Distretto 13.

La condizione giovanile all'interno della scuola è caratterizzata da una diffusa tendenza a non riconoscere e rispettare le regole fondamentali della convivenza civile, da una scarsa capacità di autocontrollo e di ascolto, da un deterioramento della self-image e quindi basso livello di autostima, da una carenza motivazionale alla frequenza scolastica e allo studio. Il clima relazionale è spesso il risultato di stereotipi culturali negativi e rende difficile la comunicazione, sia in senso socio-affettivo, che educativo-cognitivo. Gli alunni, in quanto specchio delle famiglie e della realtà in cui vivono, manifestano un senso di non appartenenza al territorio nazionale, essi riconoscono a stento l'identità ristretta del quartiere dal quale a fatica si allontanano mostrando di non conoscere e non riconoscersi nell'identità nazionale.

In tale contesto, la scuola svolge un'azione mediatrice fornendo pari opportunità educative e formative promuovendo e partecipando a tutte le occasioni che possano costituire stimolo, incentivo, incitamento alla conoscenza, all'esperienza.

Consapevole delle gravi carenze del tessuto socio-culturale, l'istituto ha sempre attivato iniziative volte ad arginare fenomeni di disagio (dispersione scolastica, frequenza saltuaria, svantaggio cognitivo, comportamenti devianti, disinteresse delle famiglie) cercando il coinvolgimento e la partnership delle altre agenzie educative, associazioni, servizi sociali presenti nel territorio, per ricercare strategie educative e didattiche sempre più mirate per guidare gli alunni a costruire le proprie conoscenze, ma anche ad insegnare loro a "vivere bene insieme" provando a indicare loro vie di successo prima formativo e poi di vita, per evitare le esperienze negative che nella maggior parte dei casi hanno segnato le vite dei genitori (moltissimi alunni hanno esperienza di familiari con problemi con la criminalità) promuovendo e sostenendo iniziative orientate a prevenire il disagio adolescenziale e giovanile cercando di affrontarlo in un'ottica sistemica.

Quindi per far fronte in modo più adeguato ai bisogni del contesto, problematiche complesse connesse alle situazioni di disagio socio-ambientale, la scuola ha sempre cercato di mettere in atto strategie didattiche sempre più personalizzate, sperimentando anche percorsi innovativi, più motivanti con assetti laboratoriali dal taglio pratico ("Se faccio imparo") capaci di "raggiungere" tutti i ragazzi, specialmente i più deboli, proponendo azioni che possano riaccendere il "desiderio" di conoscere, investendo in diversi ambiti, soprattutto nella sfera affettivo/relazionale e cognitivo/metacognitiva, avendo la consapevolezza (frutto anche di esperienze precedenti) che il successo formativo può essere raggiunto, da questo tipo di utenza, solo con attività alternative alle tradizionali e in questo senso si pensa possa rispondere questo progetto.

Azioni ed attività

Descrivere ed illustrare le diverse fasi operative, le azioni e le attività che si intendono svolgere specificando eventuali rapporti con soggetti esterni pubblici e privati.

In questa sezione, se il progetto è realizzato in rete o A.T.S., specificare i ruoli, le competenze e la ripartizione finanziaria dei singoli partecipanti alla proposta progettuale

FASI OPERATIVE

Il progetto si struttura in moduli formativi non per dividerlo in tante piccole parti separate, ma per tentare di schematizzare le molteplici implicazioni individuabili, in un itinerario didattico, il più possibile esaustivo, attraverso percorsi che rappresentano i diversi aspetti di uno stesso argomento, tenendo sempre presente che essi formano un unicum e che per ogni percorso è possibile trovare collegamenti che lo uniscano agli altri.

Ciascun modulo didattico, progettato e realizzato in stretta collaborazione tra la Scuola Falcone, il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Palermo e L'Azienda Agricola Tamburello, sarà finalizzato a far apprendere agli alunni, attraverso momenti teorici e laboratori esperenziali pratici, le tematiche descritte in premessa.

Il progetto prevede 5 moduli, che comprenderanno lezioni teoriche, lezioni esperenziali, laboratori.

1. MODULO "FILIERA"

Questo è il modulo fondante del progetto, prevede l'esplorazione dell'intera filiera produttiva per i prodotti scelti (vino e olio): dalla coltivazione in campo fino alla fase finale dell'imbottigliamento e etichettatura.

Si prevedono le seguenti attività:

- a. lezioni teoriche: 2 incontri di 2 ore ciascuno tenute da docenti dei Dipartimenti di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo presso l'aula Magna dell'Istituzione scolastica.
- b. Lezioni esperienziali: 3 visite guidate presso l'azienda agricola (nei momenti di raccolta e molitura delle olive. Raccolta dell'uva, vendemmia) per l'intera giornata: i ragazzi verranno guidati dall'imprenditore agricolo; si prevede pure di effettuare una visita presso il dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali di mezza giornata.
- c. Laboratorio: Realizzazione di un uliveto e di un piccolo orto presso il giardino della scuola; esso costituirà un incubatore di pratiche di orticoltura ambientalmente e socialmente responsabile, un luogo in cui rendere possibile l'incontro di competenze diverse, dalle più tecniche a quelle che derivano dall'esperienza e dalla tradizione contadina locale nel rispetto dei cicli della natura, della biodiversità e non ultimo come il luogo che rende possibile l'interiorizzazione di comportamenti sostenibili, duraturi nel tempo, legati a uno sguardo innovativo sul rapporto tra governo del territorio, consumi e stili di vita. Tale laboratorio avrà la durata complessiva di 20 ore e sarà condotto per 10 ore da un rappresentante dell'azienda agricola coadiuvato dal docente referente dell'istituzione scolastica in qualità di esperto, per altre 10 dal docente da solo, esso verrà ripetuto 2 volte in quanto i 50 alunni partecipanti al progetto verranno divisi in 2 gruppi.

2. MODULO “DIETA MEDITERRANEA”

Il modulo prevede lo sviluppo di conoscenze sull'interazione alimenti e salute per far prendere coscienza dei propri gusti e della propria cultura, contro modelli alimentari contrapposti.

L'educazione ai consumi alimentari rispecchierà le “Linee Guida MIUR 2015” che si configurano come quadro epistemologico nel quale collocare l'Educazione Alimentare nel Sistema Educativo di Istruzione e di Formazione anche alla luce delle eredità educative e culturali di EXPO 2015. Essa si inserisce nella formazione della persona e del cittadino, perché si prefigge di analizzare i delicati e complessi temi della salute e della qualità della vita, preparando i giovani ad assumere atteggiamenti consapevoli e critici di fronte alle numerose e differenziate offerte del mercato aumentando l'uso di alimenti prettamente mediterranei, come l'olio extra vergine di oliva, pesce, verdura e frutta, cereali, legumi, latte e latticini.

Per orientare le abitudini alimentari è necessario creare una cultura del cibo, perché troppi errori dietetici non sono frutto di scelte deliberate, ma solo di una cattiva conoscenza dei problemi e delle regole fondamentali. Sembra dunque sempre più importante, per la prevenzione, la variabilità di un regime nutritivo, dove i nutrienti sono essenziali non solo per l'energia che forniscono, ma anche e soprattutto per le molecole antiossidanti e antitumorali, presenti nei vari alimenti; Provatissimi sono gli effetti antinfartuali e antitumorali degli antiossidanti dell'olio di oliva o l'identificazione e la biodisponibilità dei componenti polari minori, che dimostrano il ruolo salutare di queste sostanze antiossidanti e nella prevenzione delle cardiopatie ischemiche. Secondo una ricerca condotta dall'Università di Milano è stato dimostrato che i fenoli dell'olio di oliva possono svolgere un ruolo importante nella prevenzione delle malattie cardiovascolari e

altre malattie degenerative. I fenoli passano in parte nell'olio di oliva di prima spremitura extra vergine, dove sono presenti in concentrazioni dipendenti da vari fattori (modalità di coltivazione, clima, maturazione delle olive, modalità di raccolta, ecc.). Alla luce di ciò è necessario far comprendere come le quantità di molecole nobili ed importanti per l'organismo, sono strettamente connesse alle diverse caratteristiche pedoclimatiche, agronomiche e varietali.

Anche alcuni vini contengono sostanze importanti per l'organismo, da una indagine del 2003 condotta dal Consorzio di Ricerca sul Rischio Biologico in Agricoltura presieduta dal prof. Nicola Gebbia sono state riscontrate nella varietà Perricone una concentrazione di resveratrolo e di piceatannolo superiore più del doppio rispetto a tutti i vini rossi nazionali e esteri. Il Piceatannolo e il Resveratrolo appartengono alla famiglia di un gruppo dei polifenoli e si trovano in varie concentrazioni nelle uve rosse siciliane in modo naturale. Le proprietà biologiche del resveratrolo sono caratterizzate da attività antinfiammatorie, vasodilatatrice, antiaggreganti, antiossidanti, antitumorali. Le proprietà biologiche del piceatannolo, scoperto per la prima volta nei rossi Siciliani, sono caratterizzate da attività antinfiammatoria e vasoprotettiva.

Si prevedono le seguenti attività:

- a. lezioni teoriche: 2 incontri di 2 ore ciascuno tenute da docenti dei Dipartimenti di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo presso l'aula Magna dell'Istituzione scolastica.
- b. Laboratorio: Realizzazione di attività che a partire da un percorso storico mettano in evidenza l'importanza di fare scelte alimentari corrette; tale laboratorio avrà la durata complessiva di 18 ore.

3. MODULO “CULTURA D'IMPRESA”

Il modulo prevede la simulazione della realizzazione di una impresa concentrandosi sul concetto di pubblicità: la pubblicità rappresenta il modello di comunicazione tipico della società dei consumi e, dunque, costituisce un argomento di interesse cruciale per comprendere i consumi individuali e sociali. I consumi, inoltre, consentono una presa diretta con la realtà quotidiana di bambine e bambini, ragazze e ragazzi che, oggi, rappresentano una fascia di consumatori sensibile, vivace, mobile, sempre alla ricerca di stimoli e novità.

Il modulo prevede anche la creazione di un brand per l'identificazione dei prodotti oggetto del progetto (vino della varietà e olio della varietà Nocellara).

Il rilancio della promozione del territorio non potrà che passare attraverso la creazione di un *brand* fortemente identitario del prodotto e del territorio di appartenenza, capace di legare insieme e radicare i valori dell'offerta del territorio (enogastronomia, pluralità dell'offerta turistica, ruralità del benessere, vivibilità, ecc.) e rappresentare un solo “*sentiment*”.

Un *brand* che possa trasmettere la peculiarità di questa terra e l'ampio ventaglio di proposte di accoglienza e di stimoli: naturalità del territorio qualità della proposta enologica, spiritualità, benessere.

Le attività suggerite, dunque, debbono partire dall'esperienza diretta e quotidiana che i ragazzi hanno con gli oggetti e con i sogni, i desideri e i modelli evocati dalla pubblicità, dalla moda, dal bisogno di riconoscimento nel gruppo dei compagni.

Si prevedono le seguenti attività:

- a. lezioni teoriche: un incontro di 2 ore tenuto dall'Amministratore dell'azienda agricola

- b. Laboratorio marketing: In un'aula laboratorio che ricostruisce la struttura delle principali funzioni aziendali, gli studenti svolgono tutte le operazioni di gestione di un'impresa, rispettandone le formalità e le scadenze previste dalle leggi civilistiche e fiscali, si approfondirà il concetto di pubblicità sotto tutti i vari aspetti: fruizione, produzione, analisi critica delle varie forme (uso delle immagini e dei colori funzionali al messaggio), codifica e decodifica dei messaggi sia su stampa che su video.
- c. Laboratorio brand 18 ore il laboratorio sarà condotto da un esperto di grafica in compresenza con un docente tutor dell'istituzione scolastica. I disegni saranno riprodotti in digitale su carta adesiva e/o in serigrafia, in edizione limitata e numerata, con possibilità di un packaging specifico.

4. MODULO “RICICLO”

Il problema della “sostenibilità ambientale” è complesso e necessita di soluzioni integrate e articolate, ma al tempo stesso tempestive ed irrimandabili; coinvolge da un lato governo e gestione dell'ambiente, dall'altro i comportamenti quotidiani dei singoli cittadini e costringe a confrontarsi con gli effetti più indesiderabili dell'attuale modello di sviluppo della nostra società. Il modulo prevede la realizzazione di attività che promuovano scelte ambientali corrette anche all'interno delle famiglie. Per razionalizzare e migliorare la produzione di rifiuti di origine organica (umido) verranno acquistati delle compostiere al fine di trasformare il rifiuto in compost organico utilizzabile per la concimazione delle colture in atto, inoltre saranno acquistati anche dei contenitori per la raccolta differenziata. Risolvere il problema rifiuti significa intervenire su ogni fase della loro produzione, ottimizzando recupero e riciclo e promuovendo l'utilizzo di nuovi impianti di termovalorizzazione a minimo impatto ambientale, infatti dai rifiuti non riutilizzabili è possibile ottenere CDR (combustibili ad alto potere energetico):compost, biogas e termocombustione.

Si prevedono le seguenti attività:

- a. lezioni teoriche: un incontro di 2 ore tenuto dall'Amministratore dell'azienda agricola
- b. Laboratorio sostenibilità ambientale: Realizzazione di attività che a partire dalle tematiche sopra descritte pongano in essere percorsi virtuosi; tale laboratorio avrà la durata di complessive di 18 ore.

5. MODULO “CUCINA”

Il cibo è trasmissione del patrimonio agricolo e rurale e dei suoi valori all'interno dei quali riscoprire non solo la tipicità e l'origine, ma anche e soprattutto i ritmi, la precarietà e il senso della misura imposti dalla natura.

Il laboratorio utilizzerà i prodotti dell'orto didattico per trasformarli nella rivisitazione di piatti tipici locali. Le attività si svolgeranno presso uno spazio idoneo dell'istituto scolastico. Il modulo prevede;

Si prevedono le seguenti attività:

- a. Laboratorio: Realizzazione di attività che a partire da prodotti tipici, genuini realizzi semplici ricette; tale laboratorio avrà la durata di complessive di 18 ore; esso verrà ripetuto due volte per consentire a tutti gli alunni coinvolti di parteciparvi.

6. MODULO “TUTELA DEI CONSUMATORI”

Il modulo prevede la promozione di atteggiamenti, comportamenti consapevoli, più responsabili e motivati: dalla lettura dell’etichetta, alla aumento dell’autonomia *critica* e delle capacità di analisi di fronte a campagne pubblicitarie, alla “messa in guardia” da frodi alimentari, prodotti adulterati, contraffatti o sofisticati. Per educare le giovani generazioni a effettuare scelte consapevoli e meditate nel campo dei consumi, dell’alimentazione personale e familiare, della salvaguardia delle risorse naturali (aria, acqua, suolo), è opportuno partire dall’esperienza diretta e quotidiana dei ragazzi. L’educazione ai consumi alimentari si inserisce, infatti, nella formazione della persona e del cittadino, perché si prefigge di analizzare i delicati e complessi temi dell’alimentazione e degli stili di vita, della salute e della qualità della vita, preparando i giovani ad assumere atteggiamenti consapevoli e critici di fronte alle numerose e differenziate offerte del mercato.

Si prevedono le seguenti attività:

- a. lezioni teoriche: un incontro di 2 ore tenuto da docenti dei Dipartimenti di Scienze Agrarie e Forestali dell’Università di Palermo presso l’aula Magna dell’Istituzione scolastica.
- b. laboratorio sullo studio dell’etichetta: L’etichetta rappresenta un tema privilegiato per un approccio globale all’educazione alimentare, dal momento che racconta il ciclo di vita del prodotto (produzione, trasformazione, distribuzione) e i controlli di qualità e i marchi, oltre a evidenziare i nutrienti contenuti ma anche gli additivi eventualmente presenti. Infine, l’etichetta fa parte dell’imballaggio, vale a dire di quel sistema integrato di comunicazione – emozionale e verbale - che studia la presentazione efficace, seducente, affascinante di un prodotto; tale laboratorio avrà la durata complessiva di 18 ore e sarà condotto da docenti interni all’istituzione scolastica.

Tutti gli studenti coinvolti parteciperanno a tutte le attività proposte all’interno del modulo “filiera”, a tutte le lezioni teoriche degli altri moduli e al laboratorio di cucina; per i laboratori degli altri moduli gli alunni saranno divisi in gruppi di 12-14 studenti, ogni studente potrà partecipare a un laboratorio a scelta tra quelli relativi a “dieta mediterranea”, cultura d’impresa, riciclo, tutela consumatori.

Ruoli, competenze, ripartizione finanziaria

Istituzione scolastica capofila: **ICS G. FALCONE**

L’istituzione capofila fornirà:

- componenti del gruppo di progetto (DS e docente esperto)
- direzione e il coordinamento del corso
- responsabile scientifico del progetto e referente
- elaborazione materiale didattico
- docenti per conduzione laboratori
- docenti con incarico di tutor
- Direttore dei servizi amministrativi e assistenti amministrativi

- collaboratori scolastici
- aule
- aula magna
- giardino
- attrezzatura per la multimedialità (videocamere, stampanti, Pc,...)

Partnership esterna: **AZIENDE AGRICOLE TAMBURELLO S.S.**

Il partner fornirà:

- componente gruppo di progetto
- consulenza scientifica
- elaborazione materiale didattico
- realizzazione applicazione per smartphone, realizzazione sito web e social
- docenza all'interno dei moduli per le lezioni teoriche ed esperenziali
- incontro presso l'Azienda con gli alunni coinvolti nel progetto per lezioni esperenziali
- realizzazione dei prodotti finali

Partnership esterna: **DIP. DI SCIENZE AGRARIE E FORESTALI UNIVERSITÀ DI PALERMO**

Il partner fornirà:

- componente gruppo di progetto
- consulenza scientifica
- elaborazione materiale didattico
- docenza all'interno dei moduli per le lezioni teoriche
- incontro presso l'università con gli alunni coinvolti nel progetto.

Ripartizione finanziaria:

PARTNER	QUOTA ASSEGNATA
ICS G.FALCONE	23.201,32 €
DIPARTIMENTO SCIENZE AGRARIE E FORESTALI	1.600 €
AZIENDE AGRICOLE TAMBURELLO	10.880 €
SERVIZI E FORNITURE	11.610 €

Monitoraggio e Valutazione

Già nella fase di progettazione si è posta in essere un'analisi di fattibilità dell'attività programmata, il gruppo di progetto costituito da diverse figure professionali (Dirigente scolastico, docente referente esperto di agronomia, direttore del dipartimento di agraria, responsabile dell'azienda agricola) ha effettuato un monitoraggio di sistema iniziale per cogliere i problemi emergenti, descrivere gli ostacoli che si frappongono alla realizzazione del progetto, reperire informazioni sui dati strutturali e organizzativi, evidenziare i punti di forza e i punti di debolezza, le potenzialità di strumentazione e di organizzazione in modo da poter dirigere e governare le azioni progettuali. Tale modalità si perfezionerà al momento dell'avvio del progetto.

Nel monitoraggio intermedio e in quello finale, si visualizzerà l'andamento delle variabili di un processo in atto e della loro evoluzione, si registreranno eventuali scollamenti tra quanto si sta realizzando e quanto è stato previsto per poter eventualmente intervenire con azioni di sostegno e di rilancio.

Per il monitoraggio si adotterà un approccio di analisi partecipativa ed una metodologia, l'audit, utilizzata soprattutto per la "valutazione in itinere" e che, pertanto, produce immediati miglioramenti nel sistema al momento della sua realizzazione.

I risultati dei monitoraggi di sistema consentiranno di esprimere una valutazione quali-quantitativa degli interventi, di identificare i nodi problematici, di effettuare una riprogrammazione più mirata, di apportare eventuali modifiche in corso di realizzazione sui seguenti aspetti:

- Il rispetto dei tempi (in relazione alle fasi);
- La corrispondenza interventi attivati/obiettivi
- La coerenza tra impianto generale e contenuti delle attività.

in modo da giungere ad una valutazione del processo, anche in funzione di future revisioni ed eventuali aggiustamenti.

I docenti conduttori in collaborazione con gli esperti, valuteranno gli apprendimenti disciplinari e trasversali che saranno poi comunicati ai Consigli di classe di appartenenza degli alunni in particolare la valutazione prevederà i seguenti indicatori:

- i livelli delle conoscenze, abilità possedute in partenza
- la partecipazione costante, la collaborazione all'interno dei lavori di gruppo, il rispetto delle regole
- la qualità e la quantità degli apprendimenti
- la qualità dei prodotti realizzati

Gli indicatori faranno riferimento alla possibilità di esperire pratiche riflessive e cooperative nonché di verifica e di autoverifica dell'apprendimento; la presenza sistematica di momenti di valutazione reciproca fra pari, di discussione di gruppo su criterio, di modellizzazione dei processi in relazione a un paradigma adottato come riferimento promuove l'autovalutazione e sviluppa un habitus alla regolazione e all'autoregolazione .

Il monitoraggio si concluderà con la elaborazione dei dati raccolti e con la documentazione dei risultati ottenuti in un report finale, che saranno oggetto di discussione e riflessione collettiva all'interno dell'Istituzione scolastica e nel momento di divulgazione dei risultati.

Durata del progetto e crono programma

Descrivere l'arco temporale nel quale il progetto si attua e le scansioni temporali delle diverse fasi operative

Il progetto avrà inizio all'avvenuta approvazione e si concluderà entro il 31/12/2016 coprirà quindi due anni scolastici.

Fase	MESE				
1) start up	Marzo 2016 Monitoraggio iniziale Riunione gruppo di progetto	Aprile 2016 Campagna di diffusione e sensibilizzazione			
2) organizzazione (tempi, spazi, selezione e formazione gruppi degli alunni) calendarizzazione		Aprile 2016 Selezione esperti, tutor, alunni. Incontri con esperti e tutor per organizzazione programmazione e delle attività/percorsi laboratoriali			
3) realizzazione dei laboratori		Aprile maggio 2016 Avvio dei laboratori		Settembre novembre 2016 Laboratori	
4) supervisione, valutazione monitoraggio	Marzo-aprile Monitoraggio iniziale		Maggio giugno 2016 Monitoraggio intermedio		Novembre dicembre '16 Monitoraggio finale e stesura report di valutazione
5) diffusione dei risultati					Dicembre '16 Raccolta dei prodotti. Produzione documentazione

						Allestimento e realizzazione della manifestazione finale e del convegno Diffusione dei risultati
--	--	--	--	--	--	---

Struttura organizzativa

Descrivere, se prevista nel progetto, la costituzione della struttura organizzativa incaricata di garantire il raggiungimento degli obiettivi di progetto, la piena collaborazione tra i partner del progetto, la visibilità del progetto. Indicare il responsabile scientifico del progetto e i nominativi e le funzioni degli altri componenti anche con illustrazione (a mezzo CV) delle pregresse esperienze in materia .

Organizzazione

Le attività formative sono organizzate in moduli che vedono la presenza di docenti provenienti dai diversi partner e da diverse aree disciplinari in grado di restituire un quadro completo della tematica oggetto del presente progetto. Esse includono una parte di formazione teorica e un ampio spazio dedicato ad attività esperenziali, applicative e pratiche con l'obiettivo di trasferire metodi, tecniche e strumenti di lavoro concreti.

Oltre a fornire occasioni di apprendimento, si creeranno le condizioni per una conoscenza diretta e proficua del mondo del lavoro e delle professioni che ruotano attorno al comparto agro-alimentare, realizzando un efficace orientamento scolastico e professionale, utile alla scelta del futuro corso di studi. Infatti grazie al Psr Sicilia 2014/20 (Programmi di sviluppo rurale), approvato da pochi giorni dalla Commissione Europea si creeranno 20.000 posti di lavoro per i giovani (attraverso interventi che si rivolgono a enti con finanziamenti a fondo perduto per primo insediamento dei giovani, ammodernamento delle imprese, sostegno delle filiere corte, gestione del rischio, piano irriguo, biodiversità animale).

Altro punto fondante del progetto è la conoscenza diretta del mondo agricolo attraverso visite guidate presso l'azienda partner. Ripercorrere le tappe degli alimenti dal campo alla tavola; conoscere le tecniche di coltivazione visitando l'azienda agricola e realizzando orti biologici nel giardino della scuola; conoscere la filiera produttiva di un alimento e le tecniche di trasformazione; comprendere che vi è un legame tra cibo e ambiente; conoscere i prodotti tipici del territorio; sensibilizzarsi alle problematiche relative alla informazione e alla tutela dei consumatori incontrando esperti del settore, sono azioni che contribuiranno alla formazione consapevole del consumatore soggetto e non oggetto.

L'attività dell'azienda agricola Tamburello non si limita al solo aspetto produttivo viticolo e olivicolo ma completa tutta la filiera fino al confezionamento e vendita diretta dei propri prodotti

(vino e olio), al fine di ottimizzare il processo economico-gestionale e di ottenere il valore aggiunto della produzione agricola. Tale obiettivo si raggiunge nel migliorare le produzioni dal punto di vista qualitativo e rendendo il prodotto più competitivo nel mercato, evitando così una dispersione a favore di grandi gruppi industriali e commerciali delle aree produttive del centro-nord.

Documentazione e visibilità

La documentazione si rivela uno strumento utile alla comprensione dei differenti modi di lavorare e delle motivazioni ad essi sottese. Prendersi un tempo per riorganizzare le informazioni permette di prendere le distanze e di poter riflettere assumendo anche altre prospettive, in un livello metacognitivo e si rivela un passaggio importante in quanto presuppone una disponibilità a rivedere la situazione, se stesso e il proprio ruolo, verificando i propri ed altrui comportamenti e le conseguenze che da essi scaturiscono rielaborando l'esperienza per la conduzione e il confronto con altri. Si tratta di avere strategie per meglio comprendere, per riflettere e assumere consapevolezza della pratica educativa. La condivisione consente la diffusione e la propagazione d'informazioni concrete, rende note e comparabili le esperienze didattiche realizzate, per riutilizzare procedure e materiali sperimentati.

Risulta, quindi, un investimento, uno strumento che permette di avere come ritorno informazioni e stimoli che facilitano il compito, il lavoro di tutte le professionalità coinvolte. La documentazione, quindi, è strumento di formazione e autovalutazione, essa aiuta ad assumere consapevolezza critica della propria pratica, del proprio contesto di lavoro.

Documentare per:

- non perdere la memoria;
- non smarrire il senso delle cose fatte e poterci tornare sopra con spirito critico;
- non svalutare le esperienze e poter rileggere le cose da altre angolazioni;
- potersi raccontare e potersi riascoltare;
- per rintracciare il proprio percorso e rivisitarlo con consapevolezza;
- per monitorare i progetti;
- per diffondere best practice.

Oltre che la documentazione è importante la **visibilità**: la comunicazione e la divulgazione delle attività, delle conoscenze acquisite e dei materiali prodotti nel territorio. Queste occasioni risultano un'efficace verifica interna per la scuola ma, anche, possibilità di ulteriore diffusione del Progetto a nuovi soggetti.

Responsabile scientifico

Prof. Agosta Daniele

Il docente, laureato in agraria, è in possesso dell'abilitazione di Dott. Agronomo, ha esperienza di Tecnico progettista e di campo di aziende agricole, ha elaborato progetti POR Sicilia, PSR OCM Vino, ISMEA. (si allega CV)

Altri componenti Gruppo di progetto

Dirigente Scolastico ICS G. Falcone: Daniela Lo Verde (si allega CV)

Direttore del dipartimento di agraria dell'Università di Palermo: Stefano Colazza (si allega CV)

Responsabile dell'azienda agricola: Mirella Tamburello (si allega CV)

Il gruppo oltre che essersi occupato dell'ideazione predisporrà, all'avvenuta approvazione il piano programmatico annuale contenente la struttura organizzativa, obiettivi e piano attuativo con calendarizzazione dei tempi di attuazione e delle riunioni demandandone il coordinamento al dirigente scolastico dell'istituzione scolastica. A conclusione si occuperà di stendere un report sulla realizzazione del progetto e sulla ricaduta in termini formativi.

Indicazione del materiale finale, da diffondere, del progetto

Descrivere l'attività, il prodotto, l'evento che si intende realizzare

MATERIALE DIDATTICO PRODOTTO

In un progetto educativo il materiale didattico e' il mezzo indispensabile che stimola e favorisce il processo di apprendimento, esso rappresenta un'occasione insostituibile per l'approfondimento delle situazioni stimolo "vissute" in un'ottica di personalizzazione dell'apprendimento.

Il kit didattico si avvarrà del contributo di tutti i partner e sarà composto da un DVD contenente presentazione in powerpoint e materiale interattivo e da una dispensa di "accompagnamento" per i neo "ortisti" e per tutti coloro che fossero interessati.

Il kit verrà realizzato utilizzando il materiale prodotto durante le diverse attività formative previste dal progetto, implementato da altro materiale quale ad es. le riprese audiovisive di lezioni e di attività di laboratorio e sul campo.

Il montaggio della parte audio-video verrà realizzato con modalità opportune rispetto all'uso finale nel kit. Tutti i materiali verranno integrati nell'ottica di un approccio "Net-Learning" e quindi fruibili on line.

PRODOTTO FINALE

Il materiale promozionale sarà prodotto con la finalità di promuovere i prodotti del territorio e per diffondere le best practice adottate dal progetto.

Per la diffusione e visibilità del progetto si creerà un'applicazione per smartphone e si useranno i SOCIAL che offrono la possibilità di ricondividere, attraverso opportune iniziative di marketing web e di gestione delle pagine social, i contenuti prodotti, allargando il pubblico di riferimento con la possibilità di valicare i confini territoriali, raccontare l'esperienza nei suoi diversi aspetti ed entrare in una rete di realtà virtuose analoghe; inoltre attraverso appositi strumenti di monitoraggio e analisi dei social network, si sfrutterà la possibilità di conoscere il numero di utenti raggiunti, conoscere il numero delle persone che hanno visualizzato i contenuti web, che hanno espresso il loro apprezzamento e che hanno interagito con essi attraverso commenti e condivisioni.

Il "progetto Immagine" creato nel modulo cultura d'impresa (brand), diventerà il logo del progetto stesso: con la stessa immagine coordinata dovranno essere "vestiti" il sito internet, le brochure e tutto il materiale grafico prodotto. inerente le varie aree coinvolte nel progetto oltre che le etichette delle bottiglie di vino e di olio prodotte.

Va detto che il materiale promozionale cartaceo sarà limitato allo stretto indispensabile in favore di quello multimediale.

Verrà realizzato anche un cofanetto di prodotti enogastronomici promozionale del territorio, coinvolgendo anche altri prodotti (es. zucche, ceci, pomodori secchi, conserve, ecc.) che possano confluire in un paniere rappresentativo del territorio.

Riepilogando i prodotti finali realizzati saranno:

- uliveto e orto nel giardino dell'istituzione scolastica
- etichetta per contrassegnare il brand
- bottigliette di olio
- bottigliette di vino
- paniere con prodotti del territorio
- video che documenti il percorso
- due eventi finali
- creazione di un'app
- pubblicizzazione dell'iniziativa sul sito della scuola, sui principali social, con manifesti e locandine all'interno del quartiere (affissi presso la parrocchia, la circoscrizione, le sedi delle associazioni del quartiere) e dell'intera città.

EVENTO FINALE

I momenti performativi sono previsti oltre che per una diffusione dei risultati anche per lasciare anche un ricordo emotivo nella memoria delle persone. Tali eventi conclusivi rappresentano, infatti, momenti di apprendimento, condivisione di esperienze e socialità all'interno del gruppo e delle comunità locali.

Si prevede di realizzare un evento finale diviso in due momenti:

- un convegno per divulgazione per la divulgazione presso il Dipartimento di Agraria; al convegno si inviteranno esponenti istituzionali del Ministero, del mondo della scuola, degli enti locali, dirigenti scolastici, ma anche esponenti delle associazioni del terzo settore, cittadini, genitori di alunni dell'istituto. In esso si presenteranno il progetto, le attività, le conoscenze acquisite, gli obiettivi raggiunti, i materiali prodotti, anche attraverso la proiezione del video che testimonia tutte le esperienze vissute.
- Una manifestazione finale presso l'Istituzione Scolastica nel giardino dove si è realizzato l'uliveto; ad essa parteciperanno tutti gli alunni della scuola, rappresentanze di alunni delle scuole viciniori con le famiglie, docenti, rappresentanze del territorio. Durante questa giornata si assisterà alla proiezione del video e verrà offerto pane condito con l'olio prodotto all'interno del progetto e agli adulti il vino prodotto.

Il progetto investe anche nel coinvolgimento delle famiglie sia nella collaborazione durante tutto il corso del progetto che negli eventi finali, questo per fare crescere la corresponsabilità educativa responsabilizzando la capacità genitoriale (nel quartiere vi sono infatti genitori giovanissimi) ritenendo questa collaborazione indispensabile per il raggiungimento dell'obiettivo comune che è la crescita degli alunni e per fare insorgere in alcuni casi e rafforzare in altri il senso di appartenenza al territorio.

Ulteriori risorse di beni e servizi utilizzate

Indicare eventuali altre risorse (beni, servizi, risorse umane) utilizzabili senza ulteriori costi

Materiale per la realizzazione del video (videocamera, software,...), per la sua proiezione (videoproiettore, pc, schermo).

--

Altro ...

<i>Indicare altre informazioni che non rientrano tra le specifiche di cui sopra</i>

Si precisa che nel progetto verranno coinvolte le famiglie.

Allegati:

-BUDGET FINANZIARIO DI PROGETTO (allegato 6)

SEZIONE 5 – CENSIMENTO DELLE ESPERIENZE PREGRESSE
--

1) Negli ultimi 3 anni, la scuola ha attivato progetti per la valorizzazione del Made in Italy?

✓ SI

Se SI

1.1 Sono stati inseriti nel POF?

✓ SI

1.2 Sono stati realizzati con una rete di scuole?

✓ SI

1.2.1 Dello stesso ordine?

✓ SI

1.2.2. Dello stesso grado?

✓ SI

1.3 Sono stati realizzati con una partnership esterna?

✓ SI

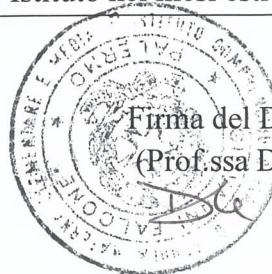
2) Per ogni progetto attivato negli ultimi 3 anni:

Breve descrizione(vedi tabella 1 di seguito)

Anno scolastico	Titolo	Descrizione Progetto finalizzato a:
15-16	Seminario nazionale per la formazione insegnanti in servizio in aree a rischio	Formazione docenti
15-16	Sprot scuola e sostenibilità	Attività sportive per alunni
15-16	Sicurscuola	Sviluppo della cultura della sicurezza nel lavoro e nella scuola
15-16 e 14-15	Vivi sano ti diamo noi una mano	Lotta contro le dipendenze
15-16 e 14-15	Ben-essere	Acquisizione dell'ed.alimentare, valorizzazione di prodotti agroalimentari MADE IN ITALY e partecipazione all'EXPO
15-16	La cultura digitale per contenere il fenomeno della dispersione scolastica	Ricerca-azione su come le nuove tecnologie possano influire sul contrasto alla dispersione scolastica
15-16	Nuova coscienza finalizzata all'educazione civica	Educazione alla legalità
14-15	PON F3 Piano di azione e coesione: Reti contro la dispersione scolastica	Contrasto alla dispersione scolastica
13-14	Guida per un giorno	Sviluppo del senso di appartenenza verso patrimonio artistico
13-14	La rete che compete	Formazione docenti sulle indicazioni nazionali
13-14	A scuola si cresce sicuri	Formazione personale sul primo soccorso pediatrico
13-14	Sport e legalità	Ed. alla cittadinanza attraverso lo sport
13-14	Lo sport a scuola anche d'estate	Svolgimento di attività sportive per alunni dell'Istituto nei mesi estivi

(tabella 1)

Palermo 10 dicembre 2015



Firma del Dirigente Scolastico
(Prof.ssa Daniela Lo Verde)