

*Progetto Educativo-didattico
dell'area "Consumi Sostenibili"*

COLTURE E CULTURE NELLA RISERVA DEI CALANCHI DI ATRI
educazione al gusto e al mangiar sano



CEA RISERVA NATURALE DEI CALANCHI DI ATRI



SCHEMA DESCRITTIVA DEL PROGRAMMA DELLE ATTIVITA'



INDICE

PRIMA PARTE

1.0 – LA TEMATICA

- - Motivazione
- - Finalità
- - Obiettivi

2.0 – PERCORSO METODOLOGICO

3.0 – MATERIALI

4.0 – DESTINATARI

5.0 – MODI E TEMPI

6.0 – VERIFICA E VALUTAZIONE

7.0 – PRODOTTO FINALE

SECONDA PARTE

1.0 - IL PROSPETTO ORARIO

PRIMA PARTE

1.0 – La Tematica

La biodiversità come fonte di cibo. L'educazione al gusto e al consumo responsabile, attraverso le risorse di una Riserva Naturale.

1.1 La Motivazione

Il recupero di abitudini alimentari virtuose non può che passare dalle nuove generazioni. Potranno essere solo i ragazzi, guarda caso i più colpiti dall'omologazione planetaria dei sapori, a riportare nelle famiglie e sulle tavole la cultura del cibo e del mangiare sano.

L'agenzia educativa scolastica, unita all'esperienza di tecnici del settore e al patrimonio genetico alimentare di un'area protetta, possono offrire gli strumenti per un'operazione del genere, che, come tutte le grandi rivoluzioni, non è che un ritorno al passato.

1.2 La finalità

Conoscere gli alimenti, dalla biodiversità genetica al consumo, passando per le filiere, i controlli, le frodi.

Essere informati sull' "altra" agricoltura, quella biologica, tradizionale, di qualità certificata.

Verificare sul campo le tecniche produttive in una Riserva Naturale, cioè il connubio tra nuove tecnologie, tradizione e tutela ambientale.

Verificare le differenze gustative tra i sapori industriali e quelli dei prodotti tradizionali ad alta qualità.

1.3 Gli obiettivi

Favorire lo sviluppo di una coscienza alimentare critica e consapevole.

Non più onnivori divoratori di tutto ciò che le mode e la pubblicità ci impongono, ma informati attori della nostra principale funzione organica: la nutrizione. Promuovere il consumo di prodotti locali col conseguente recupero di biovarietà sia animali che vegetali. Educare all'uso corretto degli strumenti di trasformazione e conservazione domestica dell'alimento.

2.0 – PERCORSO METODOLOGICO

1° INCONTRO C/O C.E.A. R.N.R. "CALANCHI DI ATRI" (2 ore)

Incontro rivolto agli insegnanti delle classi aderenti per la presentazione del progetto e la concertazione sulla più idonea strategia didattica.

2° INCONTRO A SCUOLA (2 ore)

DALLA SPECIE ALLA PIETANZA

- A) L'origine degli alimenti.
- B) Le filiere alimentari.
- C) Deperibilità, conservazione, microbiologia degli alimenti.

D) Igiene e autocontrollo (H.A.C.C.P.)

3° INCONTRO A SCUOLA (2 ore)

BIODIVERSITA' E QUALITA'

A) Il recupero della biodiversità alimentare.

B) Agricoltura biologica, biodinamica, integrata.

C) Certificazioni di qualità: limiti e vantaggi.

4° INCONTRO A SCUOLA (2 ore)

GLI ALIMENTI

Esame dei singoli alimenti, più sotto l'aspetto merceologico (produzione, conservazione, riconoscimento delle frodi) che nutrizionale, spesso svolto esaurientemente nei curricula scolastici. Gli alimenti trattati saranno: latte, formaggi, uova, olio d'oliva, pasta, riso, miele.

5° INCONTRO IN RISERVA (4 ore)

LABORATORIO DIDATTICO

Si svolgerà presso il Centro di Educazione Ambientale della Riserva, in località Colle della Giustizia o, se impossibile per la classe, presso la scuola.

Comprende:

- Esempi pratici di trasformazione (caseificazione, smielatura) e deperimento.
- Lettura collettiva delle etichette.

- Assaggi comparativi quiz tra prodotti industriali e prodotti locali di qualità;
- Proiezione video "Biodiversità e Agricoltura nelle Aree Protette".

6° INCONTRO IN AZIENDA (4 ore)

VISITA GUIDATA

Da svolgersi presso una delle Aziende partner della Riserva. Nell'Oasi dei Calanchi di Atri è infatti attivo un progetto di sviluppo agricolo che vede alcune aziende coinvolte nella coproduzione di latte crudo e di miele di Sulla, più altre aderenti tra cui un oleificio e un caseificio.

3.0 - MATERIALI

testi e foto;

presentazioni multimediali (computer, proiettore, schermo);

campioni di alimenti per le prove comparate e per le etichette;

materiale informativo sulla Riserva e Proiezioni dvd sulla biodiversità in Agricoltura.

4.0 - DESTINATARI

Il progetto è rivolto agli alunni delle scuole secondarie di primo e secondo grado.

5.0 – MODI E TEMPI

Si prevede, per ogni classe, una durata complessiva del corso di 16 ore, da suddividere in sei incontri, 4 in classe, 1 presso il C.E.A. "Calanchi di Atri", ed 1

presso un'azienda agricola, a seconda della disponibilità del personale scolastico e dei mezzi di trasporto utilizzabili.

6.0 – VERIFICA E VALUTAZIONE

La verifica verrà effettuata, sotto la supervisione dell'insegnante, sia durante lo svolgimento delle lezioni, valutando l'interesse e la partecipazione da parte degli alunni, sia alla fine del corso, attraverso test e questionari.

7.0 – PRODOTTO FINALE

Creazione di un decalogo guida da utilizzare in famiglia.

SECONDA PARTE

1.0 - PROSPETTO ORARIO

SPECIFICA
Incontri frontali (8 ore)
Laboratorio didattico (4 ore) comprensivo di materiali
Visita Guidata ad una azienda agricola in Riserva (4 ore)

Il Responsabile CEA
Adriano De Ascentiis

IL Progettista
Umberto di Loreto
Tecnologo alimentare