

Proponente

COLDIRETTI IMPRESA VERDE VERONA

Titolo

**Le tre S
Sostenibilità, Sicurezza alimentare, Salute**

Presentazione

Coldiretti Impresa Verde nasce con l'obiettivo di tutelare, supportare e valorizzare lo sviluppo del settore agricolo ed ittico, secondo principi etici soprattutto per quanto attiene la sicurezza alimentare, la tutela dell'ambiente e del paesaggio, il lavoro, il rispetto ed il benessere degli animali. In questo contesto, organizza iniziative volte alla promozione e condivisione dei propri valori, anche attraverso l'utilizzo della formazione continua, anche in modalità fad, con enti ed istituzioni che perseguono eguali obiettivi.

Coldiretti si articola su tutto il territorio nazionale e si avvale delle articolazioni territoriali, coordinandole, per garantire alla cittadinanza alti standard qualitativi nell'erogazione dei servizi, consolidando di volta in volta il rapporto fiduciario tra Organizzazione, imprese, Pubbliche Amministrazioni, enti del terzo settore, associazioni, per il conseguimento degli obiettivi.

Il progetto "Le tre S" nasce dalla volontà di valorizzare l'agricoltura quale volano imprenditoriale per lo sviluppo sociale, economico circolare (produzione-utilizzo), umano ed ambientale ma anche con lo scopo di avvicinare i consumatori, fin dalla tenera età, alla natura e alle attività agricole, rendendoli partecipi del ciclo biologico della natura e offrendo la possibilità di osservare, toccare, gustare prodotti sani e genuini ottenuti attraverso procedimenti virtuosi e filiere ottenute dal rispetto delle normative vigenti. Orientare i consumi per creare generazioni di consumatori esperti, educando le persone alla diversità alimentare, quale ricchezza per la tavola, la salute ma anche per la economia di un territorio.

Il rispetto della stagionalità rientra inoltre tra i principi della Coldiretti, in quanto il rispetto della natura implica consumare prodotti che contengono i giusti nutrienti, perché raccolti nel loro normale periodo di maturazione. Solo in questo modo si privilegia il gusto e l'intensità dei sapori che la natura propone. Rispettare la stagionalità oltre a sostenere l'economia locale, abbassa i costi elevati legati alla coltivazione dei prodotti fuori stagione.

In questa prospettiva di rispetto ambientale e di cicli stagionali, Coldiretti lavora ormai da diversi anni per sensibilizzare le persone all'utilizzo responsabile dell'agricoltura, e al consumo dei suoi prodotti, lavorando con i propri operatori ed imprenditori nelle scuole.

Le istituzioni scolastiche infatti sono di primaria importanza per lo sviluppo della persona attraverso la trasmissione del sapere, la formazione della persona in qualità di 'cives'; scuole intese come epicentro di educazione civica dunque, in cui l'individuo diventa protagonista delle proprie azioni e del proprio benessere. In questo contesto didattico, interdisciplinare, la collaborazione docenti/operatori Coldiretti, è imprescindibile e diventa proficua per il conseguimento degli obiettivi comuni consistenti nella crescita della Persona nei suoi molteplici e variegati aspetti.

Sede

SCUOLE ED ISTITUTI DI FORMAZIONE

Data inizio

Gennaio 2020

Durata progetto

Annuale

Cadenza bi-settimanale

Mercoledì - Giovedì

Destinatari

Scuola primaria e

Ambito progetto

Agro-alimentare

Motivazioni progetto

La scuola, vista come comunità educante, rappresenta da sempre il luogo fisico in cui il bambino forma la sua identità di 'essere sociale', acquisisce capacità, conoscenze e competenze transdisciplinari che saranno utili nella vita. La programmazione didattica, che va di pari passo con quella educativa, dà vita alla Persona, a quel 'saper essere' che, inserito in un contesto territoriale ben definito di cui deve conoscere le caratteristiche, deve sapersi orientare autonomamente nelle scelte quotidiane dalle quali derivano e deriveranno qualità della vita, salute, ben-essere.

Coldiretti Impresa Verde Verona, si pone dunque l'obiettivo di creare, insieme alle maestre e agli operatori delle imprese agricole, momenti di riflessione condivisa che siano di supporto all'educazione sociale ed ambientale volti alla formazione di una cittadinanza cosciente ed attenta alle buone 'abitudini' alimentari, secondo il modello del *life long learning*. Alimentazione come disciplina inserita trasversalmente all'interno della didattica, con richiami specifici e integrazioni relative alla conoscenza del cibo, dei consumi alimentari, della funzione degli alimenti, nonché agli aspetti storici, geografici, culturali, sanitari ed economici dell'alimentazione stessa.

Sviluppare competenze quindi che, partendo dall'ambiente formale scolastico, possano essere sviluppate in ambiti non formali (famiglia, organizzazioni associative) ed informali (nella vita nella sua complessità sociale).

Mostrare attivamente come la salute va di pari passo con l'utilizzo di alimenti sani, preferibilmente certificati, e la cui provenienza sia tracciabile e verificabile per evitare patologie.

Abituare le persone, fin dalla giovane età, ad una alimentazione che sia varia, ricca di frutta e di verdura.

Mostrare come il consumo dei prodotti a km zero, frutto della filiera corta (produttore-consumatore), consente di conservare le proprietà nutrizionali dei prodotti alimentari, riducendo l'impatto ambientale.

Fare vedere ai bambini i procedimenti che portano alla trasformazione dei prodotti che portiamo in tavola.

Insegnare a saper scegliere i cibi e quali azioni porre in essere per garantire la sicurezza alimentare in casa; saper leggere un'etichetta, comprendere la differenza dei prodotti IGP, DOP, STG.

Finalità

Realizzare un percorso didattico, pedagogico-educativo, atto a diffondere la cultura della salute, frutto di scelte virtuose e atte a promuovere percorsi di ben essere dal punto di vista fisico, relazionale, sociale. operare in sinergia con enti ed istituzioni presenti nel territorio e che si occupano di educazione civica in senso ampio.

Dare valore alla nutrizione sana e corretta, basata sull'acquisto stagionale di prodotti a km zero, certificati, con particolare attenzione verso le eccellenze locali.

Promuovere corretti stili di vita, consumi virtuosi, rispetto per l'ambiente e gli animali.

Comprendere la trasformazione dei prodotti ed il loro utilizzo in settori diversi tra loro (alimentare, gastronomico, farmaceutico, sanitario, cosmetico).

Far crescere una cittadinanza consapevole, virtuosa nei consumi alimentari e non, nel rispetto della tradizione e delle eccellenze locali.

Conoscere i valori nutrizionali dei prodotti che consumiamo quotidianamente e quale ricaduta hanno sulla nostra salute, sul nostro corpo e sulla nostra mente.

Creare percorsi interattivi e partecipati che portino, nel presente e nel futuro, alla gestione delle situazioni alimentari che la realtà globalizzata propone.

Avviare una riflessione sul consumo sostenibile, come preservare le risorse naturali.

Obiettivi

Far comprendere che la salute dipende da un'alimentazione sana ed equilibrata, frutto a sua volta di scelte consapevoli che devono iniziare fin dai primi anni di vita.

Valorizzare le risorse ambientali e la biodiversità, con particolare attenzione verso le colture ed il territorio del veronese, in un'ottica di competenze trasversali da acquisire con la fruizione dei percorsi costruiti nel rispetto della produzione stagionale, nel rispetto dell'equilibrio uomo-natura.

Far conoscere la produzione locale e le eccellenze, i prodotti con marca igp, dop e stg.

Sviluppare le qualità sensoriali attraverso la fruizione di attività innovative, basate sulle emozioni, sull'uso dei sensi per l'acquisizione di nuove competenze alimentari;

favorire lo scambio di conoscenze con la modalità ludica dei laboratori, la sperimentazione sui singoli e vari prodotti dell'agro-alimentare, biologico e non, della produzione locale.

Ripercorrere il passato, la tradizione agropastorale locale, che in passato ha avuto una componente di rilievo nella economia di Verona e come sia mutata nel tempo.

Proporre l'Alternanza Scuola-Lavoro (PCTO) con lo scopo di far acquisire ai ragazzi competenze nel campo agro-alimentare, articolando il lavoro in fasi progressive che, partendo dalla comunicazione e condivisione del progetto, culmini nell'esperienza pratica che potrebbe concludersi con la realizzazione di elaborati che documentino l'esperienza vissuta e diano vita al 'giornalino scolastico dell'agro-alimentare' da divulgare come *best practices* in altre scuole e in occasione di eventi pubblici.

Modalità laboratoriale esperienziale e cooperative learning, approfondimenti e linguaggi comunicativi

L'ambiente scolastico, luogo privilegiato per l'educazione in età evolutiva, consente di monitorare e favorire la crescita sociale e la coesione tra famiglia ed ambiente circostante in cui i bambini vivono.

Durante l'esperienza scolastica vengono promosse e stimolate le attitudini, le norme sociali ed il loro rispetto, le competenze, andando così a segnare aspetti della soggettività che si ripercuoteranno in modo significativo sullo stile di vita e sui valori intorno ai quali l'individuo organizzerà la sua esistenza.

Utilizzare i laboratori, come metodologia per facilitare l'apprendimento in modo giocoso, dunque piacevole e coinvolgente, consente di sensibilizzare piccoli e adulti attraverso il *learning by doing* - 'imparare facendo' e 'fare con i pari'. Odorare, assaggiare, gustare, ma anche costruire, manipolare, lavorare a stretto contatto con il materiale oggetto della conoscenza, per chiarire il rapporto ed il legame tra alimenti, consumo alimentare, benefici.

La comunicazione, così come le attività previste, saranno tarate in base al gruppo coinvolto, l'attenzione sarà incentrata nel favorire e promuovere dinamiche inclusive anche attraverso la proposizione di piccoli gruppi di lavoro.

RISULTATI ATTESI

- 1) Attraverso i laboratori ci si attende che i bambini al termine abbiano acquisito: consapevolezza alimentare, percezione del sé, anche nella unione degli aspetti più propriamente legati agli aspetti sensoriali; sappiano distinguere la provenienza degli alimenti, le proprietà organolettiche e i benefici che derivano dal consumo alimentare dei prodotti trattati durante il percorso didattico e sulla salute.
- 2) Il coinvolgimento dei ragazzi in PCTO diventerà occasione di sperimentazione pratica delle conoscenze e competenze acquisite durante il percorso didattico scolastico, passare dalla teoria alla pratica consentendo la sperimentazione di un'attività che avvicini i ragazzi al mercato del lavoro.

- La scuola elabora il curriculum con lo scopo di sviluppare nei bambini/ragazzi le competenze fondamentali per la loro crescita personale e sociale. Le competenze sociali e civiche hanno una importanza primaria nella formazione dell'individuo in quanto rappresentano la base di partenza per una proficua convivenza, non solo nell'ambito scolastico. Elaborare dunque un progetto che tenga conto delle abilità e competenze richieste dal curriculum, incentrando l'attenzione sull'alimentazione virtuosa, sul senso civico del cittadino in formazione, significa creare le condizioni affinché le conoscenze acquisite diventino veicolo di buone pratiche. L'alimentazione sana al contempo può

diventare materia di studio interdisciplinare in quanto strettamente connessa con la storia, la geografia, le scienze. Il ben-essere generato dalla scelta critica dei prodotti può inoltre rappresentare lo strumento di prevenzione per malattie degenerative e patologie legate all'alimentazione scorretta.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:		COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI
Riconoscere e saper descrivere gli alimenti e le caratteristiche	Saper scegliere autonomamente e saper individuare analogie e differenze di un prodotto	Comprende e conosce l'evoluzione dell'agricoltura nella storia dell'uomo	Partendo da alcune immagini, saper individuare gli alimenti del proprio territorio
Conoscere la provenienza storico geografica degli alimenti	Saper individuare la provenienza di un determinato alimento	Conoscere ed apprezzare l'utilizzo degli alimenti nelle altre culture e tradizioni	Saper distinguere piatti della cucina tradizionale veneta rispetto ad abitudini alimentari di altre regioni
Riconoscere le piante da frutto, le erbe spontanee e aromatiche, conoscere il ciclo di trasformazione di un determinato prodotto (olio, latte, etc.). Assumere comportamenti responsabili rispetto all'utilizzo degli alimenti	Individuare le diversità delle piante, la loro utilità per la salvaguardia dell'ambiente	E' in grado di riconoscere le fasi della crescita di una pianta alimentare e/o della trasformazione di un prodotto in un alimento	Saper descrivere il ciclo produttivo di un alimento (pianta, frutto, etc.)

Laboratori permanenti
Tattili, sensoriali, olfattivi
Erbe officinali ed aromatiche , scoprire il ruolo che le piante hanno sempre avuto sia nell'alimentazione umana, per arricchire le pietanze o conservarle, sia per l'igiene e la cura della persona e ultima, ma non certo meno importante, nella composizione di molti farmaci.
Tisane e tea , degustare, odorare per capire le proprietà delle erbe essicate, frutto di coltivazioni spontanee o da coltivazioni di aziende certificate. Scoprire come possono essere miscelate secondo il proprio gusto personale e il ruolo che possono svolgere per il benessere personale.
Miele e apicoltura , mostrare come le api siano un importante veicolo per garantire il naturale ciclo evolutivo delle piante. Attenzione sulle caratteristiche organolettiche e nutrizionali del miele; come viene prodotto, il suo scopo in natura e le sue qualità. Spiegare la produzione dei diversi tipi di miele monoflora, che si possono ottenere dalle specie maggiormente presenti nelle nostre campagne. Rapporto tra i fiori, il nettare e la produzione del miele. Saper riconoscere i fiori e classificarli in base alla loro importanza rispetto alla produzione delle varietà di miele esistente
Vitivinicolo , riscoprire il territorio e la sua biodiversità. Riproporre antiche tecniche di coltivazione e confrontarla con l'attuale. Esplorazione delle diverse tipologie di coltura: nella roccia calcarea, nell'argilla, nel terreno e produzione dei vini e delle vinacce e loro utilizzo nel settore dolciario
Olivicolo, dalle olive all'olio , dalla raccolta alla spremitura. L'olio nella cosmesi e nei prodotti farmaceutici. Degustazione e Realizzazione della saponetta all'olio di oliva

Laboratori periodici
Baby agrichef: impariamo a cucinare con i prodotti stagionali
Lettura CreAttiva: storie di fattori, animali, orti fantastici e prodigiosi
Fattoria: gli animali, le colture, la trasformazione dei prodotti agro-alimentari – costruzione di una fattoria con gli animali
Latte
Miele
Olio
Gelato
Albicocche, Ciliegie, fichi (marmellate, succhi di frutta, etc.)
Pomodori (trasformazione del prodotto in salsa)
Grano (molitura, etc.)