

Centro di Educazione Ambientale "gli aquilotti" del Cai Abruzzo



PROGETTO DIDATTICO

SAPORI E SAPERI DELLA MONTAGNA - I presidi alimentari in montagna

Area tematica: consumo critico, valorizzazione risorse, buone pratiche

Destinatari: Scuola primaria e secondaria I grado (concordando fasi e contenuti specifici del progetto didattico con i docenti).

Il progetto didattico è della durata di 28 ore, distribuite su più mesi e si rivolge ad 80 alunni.

Titolo	SAPORI E SAPERI DELLA MONTAGNA - I presidi alimentari in montagna Area tematica: consumo critico valorizzazione risorse, buone pratiche
Presentazione	  <p>Il progetto si pone l'obiettivo generale di offrire ai giovani, alle famiglie ed ai consumatori le informazioni necessarie per diventare consumatori consapevoli, recuperando gli antichi sapori ed i prodotti tipici della nostra terra, riscoprendo i principi di una sana alimentazione, associata ad una salutare attività all'aria aperta. Nelle azioni di sensibilizzazione e educazione, si utilizzano anche i rifugi, capaci di accogliere gli escursionisti e alpinisti, ed i paesi montani, per promuovere la biodiversità agroalimentare, per contenere la perdita di specie, sottospecie o varietà. Le pratiche agrosilvopastorali sono importanti per lo sviluppo del territorio, il rilancio di razze autoctone a rischio di estinzione, il recupero di abilità manuali e di eredità contadine. L'attività è proposta attraverso la conoscenza di una filiera dei prodotti tipici della montagna, molti dei quali presidi slow food (canestrato di Castel del Monte, pecorino di Farindola, lenticchia di S.Stefano di Sessanio e mortadella di Campotosto) per avvicinare gli alunni a comprendere ed apprezzare, la tipicità, il valore antropologico dei prodotti, la loro elevata qualità, le tecniche di produzione, il legame inscindibile straordinario ed unico con i territori montani</p>
Destinatari	Scuola primaria e secondaria I grado (concordando fasi e contenuti specifici del progetto didattico con i docenti).
Finalità ed obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le fasi di produzione dei prodotti alimentari in montagna; - Conoscere i diversi tipi di prodotti alimentari iniziando ad apprezzarne i sapori; - Comprendere l'importanza di conservare il patrimonio genetico delle specie, le varietà agricole della montagna e l'insostituibile funzione degli agricoltori quali custodi delle varietà autoctone
Risultati attesi	<ul style="list-style-type: none"> - Migliorare la conoscenza del territorio e avvicinare, con esperienze dirette, i giovani alla montagna - Favorire gli interscambi relazionali e l'adozione di scelte e comportamenti responsabili - Rilevare le interdipendenze tra uomo e ambiente, soprattutto attraverso le esperienze all'aria aperta
Contenuti	Gli incontri con gli alunni, i laboratori e le uscite in ambiente aiuteranno a comprendere sia l'importanza della qualità delle produzioni tipiche sia l'importanza della qualità ambientale per la genuinità dei prodotti.
Attività e tempi di realizzazione <u>In fasi:</u>	E' previsto un incontro preliminare con i docenti per concordare fasi e contenuti specifici del progetto. Una prima fase di lavoro con gli studenti per illustrare la proposta complessiva e l'articolazione delle attività, avviando il dialogo e raccogliendo indicazioni. Una seconda fase con attività di laboratorio ed un'escursione. Segue una verifica su quanto svolto e sulla documentazione prodotta, con la rielaborazione di dati ed informazioni. L'ultima fase, con laboratori ed un'altra escursione pone attenzione al territorio, alle relazioni tra uomo ed ambiente e prevede una riflessione conclusiva sull'uso delle risorse e le implicazioni sociali. Il progetto didattico è della durata di 28 ore, distribuite su più mesi e si rivolge ad 80 alunni.
Metodologie	Dopo gli incontri a scuola ponendo attenzione all'agroalimentare in montagna: un patrimonio tra i più vitali e vari del mondo, con la produzione di vino, olio, formaggi, pasta, dolci... sono previste le uscite in ambiente e le altre attività. Gli aspetti etici, culturali e le modalità di frequentazione, anticipati a scuola, fanno dell'andare a piedi il modo migliore per avvicinarsi agli ambienti naturali, osservando e scoprendo, insieme con accompagnatori che vivono la montagna e sanno trasferirne la conoscenza più autentica e profonda. La filosofia del Cai, attuale, semplice e gratificante, si sintetizza nel motto "camminare per conoscere, amare e tutelare"
Luogo di svolgimento delle attività	A scuola, in ambiente, nei Parchi, in altre strutture funzionali al progetto
Verifica dei risultati attesi	Rielaborazione in itinere di dati ed informazioni. Schede di valutazione per i docenti e momenti di verifica con gli alunni
Prodotto finale e documentazione	Produzione di un documento (cartaceo/multimediale) con la possibilità di presentarlo agli alunni ed alle famiglie. Stesura delle norme per una rispettosa e sicura frequentazione della montagna. Diffusione delle attività e dei materiali utilizzando il web.

