


<p>Titolo (scheda n.2)</p>	<p>SAPORI E SAPERI DELLA MONTAGNA - I presidi alimentari in montagna</p>
<p>Presentazione</p> 	<p>Il progetto si pone l'obiettivo generale di offrire ai giovani e alle famiglie 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. 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 e 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>
<p>Destinatari</p>	<p>Scuole primarie e secondarie di I grado (concordando fasi e contenuti specifici del progetto didattico con i docenti)</p>
<p>Finalità ed obiettivi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i diversi tipi di prodotti alimentari provando ad apprezzarne i sapori; - Conoscere le fasi di produzione dei prodotti alimentari in montagna; - 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
<p>Attività e contenuti</p>	<p>E' previsto un incontro preliminare con i docenti per concordare fasi e contenuti specifici del progetto. Gli incontri con gli alunni e l'uscita in ambiente aiuteranno a comprendere sia l'importanza della qualità delle produzioni tipiche sia l'importanza della qualità ambientale per la genuinità dei prodotti</p>
<p>Metodologia</p>	<p>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... è prevista l'uscita in ambiente. 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"</p>
<p>Risultati attesi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Migliorare la conoscenza del territorio - Avvicinare i giovani alla montagna - Favorire gli interscambi relazionali - Imparare ad apprezzare esperienze all'aria aperta
<p>Durata dell'intervento: 8 ore per classe</p>	<p>Un incontro preliminare con i docenti per concordare fasi e contenuti specifici del progetto. Due incontri con gli alunni a scuola e l'uscita in ambiente, sul percorso scelto</p>
<p>Luogo di svolgimento delle attività</p>	<p>A scuola, con attività laboratoriali in classe ed in ambiente</p>
<p>Verifica dei risultati attesi</p>	<p>Schede di valutazione per i docenti e un ultimo incontro in classe di verifica con gli alunni</p>
<p>Prodotto finale e documentazione</p>	<p>Produzione di un documento (cartaceo/multimediale) per alunni e famiglie</p>