



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "CAPOLUOGO BROGNA"

Via On. L. Longo, 24 - 89024 POLISTENA (RC)

Tel. 0966/949957 - C.M.: RCIC86300X - C.F.: 82001360807 - Codice Univoco: UFU2MZ - Codice IPA: istsc_rcic86300x

Sito web: www.circolodidatticopolistena.gov.it - ✉ E-Mail: rcic86300x@istruzione.it - ✉ PEC: rcic86300x@pec.istruzione.it

Codice Progetto: 10.2.5A-FSEPON-CL-2018-173

CUP: J17I17000190007

Prot. n. 1502/IX.6

Polistena, 20 marzo 2019

A tutti i genitori degli alunni della Scuola Primaria e Secondaria di I grado G. Salvemini"
dell'I.C. "Capoluogo Brogna"
Atti e Albo dell'Istituto

Sito web dell'Istituto <http://www.iccapoluogobrogna.edu.it>

Oggetto: Calendario attività moduli 1 "Food Education and Mediterranean Diet" e 2 "La Macchia Mediterranea e oltre"

Codice progetto: 10.2.5A-FSEPON-CL-2018-173 - CUP: J17I17000190007 - Titolo progetto: "This is my land, this is my life".

Fondi Strutturali Europei - Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020.
Asse I - Istruzione - Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo Specifico 10.2: Miglioramento delle competenze chiave degli allievi - Azione
10.2.5: Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali".

**Avviso pubblico Prot. n. AODGEFID 3340 del 23/03/2017 "Avviso pubblico per la realizzazione di progetti di potenziamento delle
competenze di cittadinanza globale".**

Codice progetto: 10.2.5A-FSEPON-CL-2018-173 - CUP: J17I17000190007 - Titolo progetto: "This is my land, this is my life".

PROGRAMMA DELLE ATTIVITA'

MODULO 1 "Food Education and Mediterranean Diet"

Alunni partecipanti

	Cognome	Nome
1	Bendini	Mariaclelia
2	Cacciola	Carmelo
3	Campisi	Francesco
4	Cartolano	Michela
5	Deleo	Martina
6	Ferraro	Gabriele
7	Fidale	Italo
8	Garelli	Sofia
9	Giancotta	Maria Karol
10	Giovinazzo	Francesco
11	Luddeni	Giorgia
12	Nicolo'	Giada Maria
13	Pecora	Mariasole
14	Pecora	Simone

15	Prestileo	Chiara
16	Seminara	Daniele
17	Santoro	Emanuel
18	Sorace	Annamaria
19	Tomis	Ludovica
20	Tripodi	Matteo

Calendario delle attività

Data	Ora		Descrizione
21/03/2019	08.30		Partenza dal piazzale antistante la Scuola Secondaria di I grado "G. Salvemini".
	11:00	12:00	<p>01. PRESENTAZIONE DEL PROGETTO</p> <p>La prima fase della lezione sarà dedicata alla presentazione agli allievi del progetto con la consapevolezza che si debba favorire un approccio volto a salvaguardare e valorizzare le risorse e il patrimonio culturale locale del proprio territorio, quale primo passo per dar vita a una nuova educazione, che insegni e stimoli i ragazzi ad un'alimentazione corretta, partendo dalla consapevole conoscenza del cibo e di tutte le sue valenze fisiche, ambientali e psicologiche. Verranno presentati i vari itinerari enogastronomici, le uscite e le visite dei principali siti culturali dell'area interessata, saranno forniti agli studenti metodi e strumenti per effettuare un'accurata analisi e valorizzazione del patrimonio calabrese, attraverso la conoscenza diretta delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio di appartenenza; promuovere in loro la conoscenza del sistema agroalimentare, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società. Inoltre interverranno figure esperte nel settore agroalimentare a supporto della valorizzazione e della fruizione del patrimonio, con particolare riferimento al settore alimentare e agricolo tipico della loro identità territoriale.</p>
	12:00	13:00	<p>02. VERIFICA INIZIALE</p> <p>Rilevazione della situazione di partenza dei singoli alunni e della classe nel suo insieme, attraverso una valutazione iniziale o diagnostica, volta ad accertare i prerequisiti in possesso degli allievi.</p> <p>Le prove d'ingresso strutturate sono costruite per accertare il possesso di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prerequisiti • Lessico disciplinare • Comprensione del testo • Capacità logico-argomentative e operative
	13:00	14:30	Pranzo in hotel
	14:30	16:30	<p>03. CASCATE DI MURANO</p> <p>Un percorso di consapevolezza che ha come scopo quello di andare oltre le mere attività di educazione ambientale e consente invece di realizzare attività, laboratori, escursioni, momenti di svago e coscienza, dell'affascinante biodiversità della macchia mediterranea attraverso il raggiungimento della Cascata di Murano, ubicata nel comune di Sorbo San Basile (CZ). Le azioni messe in campo consentiranno ai ragazzi di riconoscere le attrattive naturalistiche presenti lungo il sentiero che conduce alla cascata, attraverso un'attività di ricognizione nel corso della quale i ragazzi saranno invitati ad appuntare gli elementi caratterizzanti e significativi presenti nel percorso; carpire i segreti più nascosti del paesaggio attraverso l'osservazione attenta e partecipata dei fenomeni naturali; apprendere, dall'osservazione dei fenomeni naturali, lezioni di comportamento, di adattamento, di evoluzione,</p>

			<p>di trasformazione utili non solo per la vita di tutti i giorni ma anche per il percorso evolutivo, sociale e culturale, dei ragazzi; riflettere sul modello di vita attuale e sviluppare una coscienza ecologica e sostenibile a livello ambientale;</p> <p>Il sentiero che conduce alla cascata è un'ulteriore occasione di esperienza nella natura alla volta della conoscenza delle ricchezze del Mediterraneo e i frutti della sua terra.</p>
	16:30	18:30	<p>04. LABORATORIO DIDATTICO ALLA VALLE DI ISIDORO</p> <p>Durante questa lezione verrà allestito presso la Valle di Isidoro (primo Parco Didattico del Mezzogiorno, all'avanguardia nell'offerta educativa, che offre ai giovani visitatori un programma educativo, interamente basato sulla didattica interattiva) un laboratorio esperienziale per imparare a conoscere i prodotti alimentari e classificarli secondo la loro funzione, valorizzare, nell'ambito di una alimentazione equilibrata, i prodotti locali e imparare a leggere a questo scopo le etichette dei prodotti alimentari.</p> <p>Le attività partiranno dall'osservazione diretta e dalle esperienze personali riguardo alle scelte alimentari e dalle motivazioni esplicitate dai ragazzi stessi.</p> <p>Attraverso questionari appositamente preparati, i ragazzi raccoglieranno dati utili per poter confrontare i gusti alimentari e le abitudini familiari con quelle del passato. La rielaborazione delle risposte individueranno i nuclei di riflessione che diventeranno il primo approccio motivazionale del percorso proposto.</p> <p>Gli allievi verranno guidati con l'ausilio di appositi strumenti digitali alla creazione della piramide alimentare interattiva e una mappa ipertestuale sulla Dieta Mediterranea.</p>
	20:00		Cena e animazione
22/03/2019	08:30		Colazione
	10:00	13:00	<p>05. DECOLLATURA – Laboratori di attività agricole ed extra agricole</p> <p>Visita guidata alla fattoria del benessere "l'Arco". La fattoria didattica rappresenta il luogo ideale per conoscere l'agricoltura, l'ambiente, l'economia, la cultura e le tradizioni del territorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • PERCORSO DEL PANE <p>Dalla coltivazione del frumento alla cottura del pane nel forno a legna. Tutte le fasi della produzione e lavorazione della farina e la preparazione della pagnotta. I diversi ingredienti secondo le tradizioni e culture rurali. Gli studenti saranno coinvolti singolarmente nella macinatura dei chicchi, nell'impastare e nella trasformazione e produzione del prodotto finale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • PERCORSO DELL'ORTO <p>La prima parte del percorso si svolgerà attraverso i campi per conoscere da vicino l'ecosistema agrario fuori suolo e nel sottosuolo nei suoi particolari: siepi, filari, boschetti, la fertilità del terreno e i suoi abitanti, gli insetti utili e dannosi, l'humus. Nella seconda parte diventeranno contadini: planteranno piante, semineranno semi, raccoglieranno frutti, zapperanno erbacce.</p>
	13:00	14:30	Pranzo
	14:30	18:30	05. DECOLLATURA – Laboratori di attività agricole ed extra agricole
	20:00		Cena e animazione
23/03/2019	08:30		Colazione
	09:00	13:00	<p>06. LABORATORIO DI CUCINA MEDITERRANEA PRESSO HOTEL GRANARO</p> <p>Alla luce degli elementi e delle conoscenze acquisite durante le attività presso la Valle di Isidoro i ragazzi saranno guidati e coadiuvati da esperti del settore in un percorso gastronomico atto a rielaborare in modalità concreta i principali piatti locali inerenti alla dieta</p>



			<p>mediterranea, per renderli consapevoli del fatto che la stessa non è una semplice dieta, ma di un vero e proprio stile di vita portato avanti per generazioni nell'area del Mediterraneo. La cucina mediterranea nasce dall'incontro di prodotti genuini, sapientemente combinati per creare pietanze dall'inconfondibile sapore.</p> <p>Gli allievi nei panni di veri e propri cuochi indosseranno i grembiuli e dopo aver accuratamente scelto le materie prime daranno vita ad uno straordinario laboratorio sulla cucina mediterranea. Un cuoco esperto gli illustrerà le caratteristiche e le tipicità della dieta mediterranea e mostrerà loro come preparare alcune delle specialità del territorio calabrese.</p> <p>Ultimato il laboratorio gli allievi gusteranno i piatti dagli stessi preparati. In questa fase operativa i ragazzi impareranno a riconoscere i prodotti della dieta mediterranea per la loro qualità e prelibatezza, sapranno combinare gli ingredienti giusti per preparare piatti dal gusto unico e inconfondibile, condivideranno un momento conviviale fra loro e con persone del posto.</p> <p>Tutti i momenti saranno supervisionati da enogastronomi, esperti di cucina e nutrizionisti, per fare accrescere sempre più la sensibilità alle tematiche della salute e del benessere, con occhio di riguardo agli alimenti bio.</p> <p>Un laboratorio esperienziale che andrà dalla terra alla tavola.</p>
	13:00	14:30	Pranzo in hotel
	14:30	17:30	<p>07. PARCO ALBEROLANDIA (entrata gratuita, si pagano solo le attività – biglietto verde 10€)</p> <p>Divertimento e avventura in un grande Parco nella Sila catanzarese. Il Parco Avventura Alberolandia nasce alle porte del Parco Nazionale della Sila, tra pini secolari e boschi sempre verdi. In questa fase il gruppo-classe sarà immerso nel cuore del parco nazionale della Sila e della macchia mediterranea attraverso attività ludiche e ricreative. Imparare e conoscere attraverso il gioco non è solo un modo per accrescere la carica motivazionale degli allievi ma è anche un modo di conoscere e sperimentare, stando a diretto contatto con la realtà. L'apprendimento diventa avventura: scoprire la realtà, fonte inesauribile d'infinita esperienze, significa conquistare la libertà d'imparare in un contesto di vita comunitaria, dove la relazione, all'interno del gruppo e tra educatori, è importante per costruire quel clima sereno che diventa strumento facilitatore per l'apprendimento.</p> <p>Il percorsosi svilupperà ad anello prevalentemente su sterrato, tra zone boschive e ricche di macchia mediterranea, offrendoci vari momenti panoramici e nello stesso tempo molto avvincenti. Un'avventura nel verde: il nuovo percorso situato permetterà di vivere un'esperienza di conoscenza ed esplorazione diretta della natura. Durante il percorso si incontrerà la maggior parte di piante appartenenti alla macchia mediterranea. La classe verrà guidata lungo un tragitto ben definito e studiato in precedenza, ci si soffermerà tutti insieme ad osservare ogni pianta rilevante, descrivendone le caratteristiche principali ed alcune curiosità.</p>
	20:00		Cena e animazione
24/03/2019	08:30		Colazione
	09:00	13:00	<p>08. LABORATORIO 'ADOZIONE DI UNA MACCHIA'</p> <p>Laboratorio esperienziale, adozione da parte degli allievi di un appezzamento di terra incolto (circondato naturalmente dalla flora e dalla fauna della Sila Piccola) cui verrà riprodotta in miniatura la Macchia Mediterranea, attraverso la coltura delle principali piante aromatiche caratteristiche della stessa (timo, basilico, origano, maggiorana, rosmarino, salvia, prezzemolo, etc.); successivamente i ragazzi attraverso la lavorazione del legno creeranno i cartelli informativi delle varie colture prodotte, il logo della scuola e lo steccato. Semina di fiori tipici della macchia mediterranea (ginestra, etc).</p>

			L'idea nasce con l'intento di favorire nei ragazzi un uso corretto delle risorse a disposizione e una corretta e sana alimentazione, stimolando e facendo acquisire in loro una maggiore consapevolezza sull'alimentazione, l'agricoltura e il territorio, con la convinzione che una sana educazione alimentare debba proprio cominciare nel contesto concreto. Il recupero di spazi abbandonati e dismessi, rappresenta uno strumento di educazione ecologica potente e multiforme capace di riconnettere gli alunni con le origini del cibo e della vita. I ragazzi impareranno a conoscere ciò che mangiano producendolo da soli e rispettando le risorse del nostro pianeta.
	13:00	14:30	Pranzo in hotel
	14:30	17:30	09. IN AZIENDA - dalla teoria alla pratica Questa lezione sarà interamente dedicata allo studio diretto di una delle più antiche forme di sussistenza per le popolazioni locali: l'azienda agricola. Le aziende agricole oggi rappresentano un importante snodo di valorizzazione e diffusione della conoscenza del proprio territorio e dei prodotti dell'area mediterranea. In questo caso si tratterà di studiare un'impresa artigianale che produce e vende prodotti enogastronomici (soprattutto formaggi), valorizzando le eccellenze del territorio e seguendo i cicli naturali, con la sua finalità di garantire una manifattura di alto profilo biologico e qualitativo. I ragazzi saranno coinvolti attivamente a tutte le fasi di lavorazione, dalla raccolta alla commercializzazione.
	20:00		Cena e animazione
25/03/2019	08:00		Colazione
	09:00	11:00	10. PARCO DELLA BIODIVERSITA' A concludere il campo scuola non poteva mancare una visita guidata presso il ricco patrimonio del Parco della biodiversità che è rappresentativo delle più importanti varietà locali della flora mediterranea e della fauna ben rappresentata nel Parco. È soprattutto la zona boschiva della Valle dei Mulini, con i suoi tre sentieri in fondo naturale, il Grande Anello del Parco, l'Anello Antico Acquedotto e l'Anello delle Miniere, la parte più propriamente naturalistica del Parco, quella che con i suoi 48 ettari di foreste di essenze mediterranee, tra le gole di un torrente, consente una immersione nel silenzio di un paesaggio in pieno equilibrio ecologico in cui hanno trovato ricetto famiglie di cervi e di daini.
	11:00	12:00	11. VERIFICA FINALE La valutazione sommativa intende da un lato elaborare un giudizio complessivo sugli apprendimenti conseguiti dall'allievo, dall'altro formulare un bilancio consuntivo delle scelte didattiche e metodologiche poste in essere. Per la valutazione sommativa saranno formulati: colloqui individuali su uno o più argomenti; test a risposta aperta; trattazione sintetica di argomenti, risoluzione di problemi, argomentazione orale e scritta, prove autentiche, lavori di gruppo, prodotti multimediali e cartacei come dépliant, brochure, vademecum, video.
			Rientro previsto in serata

HOTEL	Parco Hotel Granaro, C.da Granaro snc, 88050 Sorbo San Basile (CZ)
MEZZO DI TRASPORTO	Pullman

Si precisa che il presente programma potrà subire variazioni ove ritenuto opportuno da parte del docente esperto o del tutor.

MODULO 2 "La Macchia Mediterranea e oltre"

Alunni partecipanti

	Cognome	Nome
1	Albanese	Silvia
2	Amendolea	Giulio
3	Borgese	Antonomaria
4	Ceravolo	Antonio
5	Ciappina	Giuseppe
6	Elia	Anastasia
7	Fazari	Benedetta
8	Fidale	Giorgia Rita
9	Galata	Aurora
10	Gallo	Martina
11	Giannini	Francesca Rita
12	Lamanna	Giuseppe
13	Longo	Alessia
14	Longo	Benedetta
15	Mammoliti	Rebecca
16	Nasso	Giuseppe
17	Pecora	Alessia
18	Romeo	Michele
19	Spano'	Vincenzo
20	Tripodi	Beatrice

Calendario delle attività

Data	Ora	Descrizione
21/03/2019	08.30	Partenza dal piazzale antistante la Scuola Secondaria di I grado "G. Salvemini".
	11:00 - 12:00	<p>01. PRESENTAZIONE DEL PROGETTO</p> <p>La prima fase della lezione sarà dedicata alla presentazione agli allievi del progetto con la consapevolezza che si debba favorire un approccio volto a salvaguardare e valorizzare le risorse e il patrimonio culturale locale del proprio territorio, quale primo passo per dar vita a una nuova educazione, che insegni e stimoli i ragazzi ad un'alimentazione corretta, partendo dalla consapevole conoscenza del cibo e di tutte le sue valenze fisiche, ambientali e psicologiche. Verranno presentati i vari itinerari naturalistici, le uscite e le visite dei principali siti culturali dell'area interessata, saranno forniti agli studenti metodi e strumenti per effettuare un'accurata analisi e valorizzazione del patrimonio calabrese, attraverso la conoscenza diretta delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio di appartenenza; promuovere in loro la conoscenza del sistema agroalimentare, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società.</p> <p>Inoltre interverranno figure esperte nel settore agroalimentare a supporto della valorizzazione e della fruizione del patrimonio, con particolare riferimento al settore alimentare e agricolo tipico della loro identità territoriale.</p>



	12:00	13:00	<p>02. VERIFICA INIZIALE</p> <p>Rilevazione della situazione di partenza dei singoli alunni e della classe nel suo insieme, attraverso una valutazione iniziale o diagnostica, volta ad accertare i prerequisiti in possesso degli allievi.</p> <p>Le prove d'ingresso strutturate sono costruite per accertare il possesso di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prerequisiti • Lessico disciplinare • Comprensione del testo • Capacità logico-argomentative e operative
	13:00	14:30	Pranzo in hotel
	14:30	16:30	<p>03. CASCATE DI MURANO</p> <p>Un percorso di consapevolezza che ha come scopo quello di andare oltre le mere attività di educazione ambientale e consente invece di realizzare attività, laboratori, escursioni, momenti di svago e coscienza, dell'affascinante biodiversità della macchia mediterranea attraverso il raggiungimento della Cascata di Murano, ubicata nel comune di Sorbo San Basile (CZ). Le azioni messe in campo consentiranno ai ragazzi di riconoscere le attrattive naturalistiche presenti lungo il sentiero che conduce alla cascata, attraverso un'attività di ricognizione nel corso della quale i ragazzi saranno invitati ad appuntare gli elementi caratterizzanti e significativi presenti nel percorso; carpire i segreti più nascosti del paesaggio attraverso l'osservazione attenta e partecipata dei fenomeni naturali; apprendere, dall'osservazione dei fenomeni naturali, lezioni di comportamento, di adattamento, di evoluzione, di trasformazione utili non solo per la vita di tutti i giorni ma anche per il percorso evolutivo, sociale e culturale, dei ragazzi; riflettere sul modello di vita attuale e sviluppare una coscienza ecologica e sostenibile a livello ambientale;</p> <p>Il sentiero che conduce alla cascata è un'ulteriore occasione di esperienza nella natura alla volta della conoscenza delle ricchezze del Mediterraneo e i frutti della sua terra.</p>
	16:30	18:30	<p>04. LABORATORIO DIDATTICO SUL SUOLO E LA MACCHIA MEDITERRANEA</p> <p>Durante questa lezione verrà allestito presso la Valle di Isidoro (primo Parco Didattico del Mezzogiorno, all'avanguardia nell'offerta educativa, che offre ai giovani visitatori un programma educativo, interamente basato sulla didattica interattiva) un laboratorio esperienziale per imparare a conoscere i servizi eco sistemici e l'uso sostenibile della biodiversità, le principali caratteristiche del suolo, lo sviluppo sostenibile nella produzione agroalimentare e gli ambienti climatici tipici della macchia mediterranea. Gli allievi saranno indotti a classificare i prodotti alimentari e secondo della loro funzione, a confrontarli con la propria alimentazione e con quella di altri paesi.</p> <p>Gli allievi verranno guidati con l'ausilio di appositi strumenti digitali alla creazione di una mappa interattiva sulla genetica del suolo, della fauna e della flora del Mediterraneo, con particolare riferimento al territorio della piccola Sila</p>
	20:00		Cena e animazione
22/03/2019	08:30		Colazione
	10:00	13:00	<p>05. DECOLLATURA – Laboratori di attività agricole ed extra agricole</p> <p>Visita guidata alla fattoria del benessere "l'Arco". La fattoria didattica rappresenta il luogo ideale per conoscere l'agricoltura, l'ambiente, l'economia, la cultura e le tradizioni del territorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • PERCORSO DEL PANE <p>Dalla coltivazione del frumento alla cottura del pane nel forno a legna. Tutte le fasi della produzione e lavorazione della farina e la preparazione della pagnotta. I diversi ingredienti secondo le tradizioni e culture rurali. Gli studenti saranno coinvolti singolarmente nella macinatura dei chicchi, nell'impastare e nella trasformazione e produzione del prodotto finale.</p>



			<p>• PERCORSO DELL'ORTO</p> <p>La prima parte del percorso si svolgerà attraverso i campi per conoscere da vicino l'ecosistema agrario fuori suolo e nel sottosuolo nei suoi particolari: siepi, filari, boschetti, la fertilità del terreno e i suoi abitanti, gli insetti utili e dannosi, l'humus. Nella seconda parte diventeranno contadini: planteranno piante, semineranno semi, raccoglieranno frutti, zapperanno erbacce.</p>
	13:00	14:30	Pranzo
	14:30	18:30	05. DECOLLATURA – Laboratori di attività agricole ed extra agricole
	20:00		Cena e animazione
23/03/2019	08:30		Colazione
	09:00	13:00	<p>06. LABORATORIO DI CUCINA MEDITERRANEA PRESSO HOTEL GRANARO</p> <p>Alla luce degli elementi e delle conoscenze acquisite durante le attività presso la Valle di Isidoro i ragazzi saranno guidati e coadiuvati da esperti del settore in un percorso gastronomico atto a rielaborare in modalità concreta i principali piatti locali inerenti alla dieta mediterranea, per renderli consapevoli del fatto che la stessa non è una semplice dieta, ma di un vero e proprio stile di vita portato avanti per generazioni nell'area del Mediterraneo. La cucina mediterranea nasce dall'incontro di prodotti genuini, sapientemente combinati per creare pietanze dall'inconfondibile sapore.</p> <p>Gli allievi nei panni di veri e propri cuochi indosseranno i grembiuli e dopo aver accuratamente scelto le materie prime daranno vita ad uno straordinario laboratorio sulla cucina mediterranea. Un cuoco esperto gli illustrerà le caratteristiche e le tipicità della dieta mediterranea e mostrerà loro come preparare alcune delle specialità del territorio calabrese. Ultimato il laboratorio gli allievi gusteranno i piatti dagli stessi preparati. In questa fase operativa i ragazzi impareranno a riconoscere i prodotti della dieta mediterranea per la loro qualità e prelibatezza, sapranno combinare gli ingredienti giusti per preparare piatti dal gusto unico e inconfondibile, condivideranno un momento conviviale fra loro e con persone del posto.</p> <p>Tutti i momenti saranno supervisionati da enogastronomi, esperti di cucina e nutrizionisti, per fare accrescere sempre più la sensibilità alle tematiche della salute e del benessere, con occhio di riguardo agli alimenti bio.</p> <p>Un laboratorio esperienziale che andrà dalla terra alla tavola.</p>
	13:00	14:30	Pranzo in hotel
	14:30	17:30	<p>07. OSSERVARE, CONOSCERE E SPERIMENTARE DIVERTENDOSI (entrata gratuita, si pagano solo le attività – biglietto verde 10€)</p> <p>Divertimento e avventura in un grande Parco nella Sila catanzarese. Il Parco Avventura Alberolandia nasce alle porte del Parco Nazionale della Sila, tra pini secolari e boschi sempre verdi. In questa fase il gruppo-classe sarà immerso nel cuore del parco nazionale della Sila e della macchia mediterranea attraverso attività ludiche e ricreative. Imparare e conoscere attraverso il gioco non è solo un modo per accrescere la carica motivazionale degli allievi ma è anche un modo di conoscere e sperimentare, stando a diretto contatto con la realtà. L'apprendimento diventa avventura: scoprire la realtà, fonte inesauribile d'infinita esperienze, significa conquistare la libertà d'imparare in un contesto di vita comunitaria, dove la relazione, all'interno del gruppo e tra educatori, è importante per costruire quel clima sereno che diventa strumento facilitatore per l'apprendimento.</p> <p>Durante il percorso si incontrerà la maggior parte di piante appartenenti alla macchia mediterranea. La classe verrà guidata lungo un tragitto ben definito e studiato in precedenza,</p>

			<p>ci si soffermerà tutti insieme ad osservare ogni pianta rilevante, descrivendone le caratteristiche principali ed alcune curiosità.</p> <p>Il parco rappresenta un esempio di gestione sostenibile del territorio e un modo nuovo per avvicinare i ragazzi alle origini della propria identità territoriale.</p>
	20:00		Cena e animazione
24/03/2019	08:30		Colazione
	09:00	13:00	<p>08. AGRICOLTURA E ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE</p> <p>Laboratorio esperienziale, adozione da parte degli allievi di un appezzamento di terra incolto (circondato naturalmente dalla flora e dalla fauna della Sila Piccola) cui verrà riprodotta in miniatura la Macchia Mediterranea, attraverso la coltura delle principali piante aromatiche caratteristiche della stessa (timo, basilico, origano, maggiorana, rosmarino, salvia, prezzemolo, etc.); successivamente i ragazzi attraverso la lavorazione del legno creeranno i cartelli informativi delle varie colture prodotte, il logo della scuola e lo stecato. Semina di fiori tipici della macchia mediterranea (ginestra, etc).</p> <p>L'idea nasce con l'intento di favorire nei ragazzi un uso corretto del suolo e rielaborare sul piano del concreto i concetti di agricoltura bio-sostenibile, stimolando e facendo acquisire in loro una maggiore consapevolezza sull'importanza della gestione del ciclo dei rifiuti (utilizzo di compost organico) e della gestione e utilizzo razionale delle acque. Il recupero di spazi abbandonati e dismessi, rappresenta uno strumento di educazione ecologica potente e multiforme capace di riconnettere gli alunni con le origini del cibo e della vita. I ragazzi impareranno a conoscere ciò che mangiano producendolo da soli e rispettando le risorse del nostro pianeta, con un occhio di riguardo al suolo.</p>
	13:00	14:30	Pranzo in hotel
	14:30	17:30	<p>09. IN AZIENDA - dalla teoria alla pratica</p> <p>Questa lezione sarà interamente dedicata allo studio diretto di una delle più antiche forme di sussistenza per le popolazioni locali: l'azienda agricola. Le aziende agricole oggi rappresentano un importante snodo di valorizzazione e diffusione della conoscenza del proprio territorio e dei prodotti dell'area mediterranea.</p> <p>In questo caso si tratterà di studiare un'impresa artigianale che produce e vende prodotti enogastronomici (soprattutto formaggi), valorizzando le eccellenze del territorio e seguendo i cicli naturali, con la sua finalità di garantire una manifattura di alto profilo biologico e qualitativo.</p> <p>I ragazzi saranno coinvolti attivamente a tutte le fasi di lavorazione, dalla raccolta alla commercializzazione.</p>
	20:00		Cena e animazione
25/03/2019	08:00		Colazione
	09:00	11:00	<p>10. PARCO DELLA BIODIVERSITA'</p> <p>A concludere il campo scuola non poteva mancare una visita guidata presso il ricco patrimonio del Parco della biodiversità che è rappresentativo delle più importanti varietà locali della flora mediterranea e della fauna ben rappresentata nel Parco. È soprattutto la zona boschiva della Valle dei Mulini, con i suoi tre sentieri in fondo naturale, il Grande Anello del Parco, l'Anello Antico Acquedotto e l'Anello delle Miniere, la parte più propriamente naturalistica del Parco, quella che con i suoi 48 ettari di foreste di essenze mediterranee, tra le gole di un torrente, consente una immersione nel silenzio di un paesaggio in pieno equilibrio ecologico in cui hanno trovato ricetto famiglie di cervi e di daini.</p>
	11:00	12:00	11. VERIFICA FINALE

		La valutazione sommativa intende da un lato elaborare un giudizio complessivo sugli apprendimenti conseguiti dall'allievo, dall'altro formulare un bilancio consuntivo delle scelte didattiche e metodologiche poste in essere. Per la valutazione sommativa saranno formulati: colloqui individuali su uno o più argomenti; test a risposta aperta; trattazione sintetica di argomenti, risoluzione di problemi, argomentazione orale e scritta, prove autentiche, lavori di gruppo, prodotti multimediali e cartacei come dépliant, brochure, vademecum, video.
		Rientro previsto in serata

HOTEL	Parco Hotel Granaro, C.da Granaro snc, 88050 Sorbo San Basile (CZ)
MEZZO DI TRASPORTO	Pullman

Si precisa che il presente programma potrà subire variazioni ove ritenuto opportuno da parte del docente esperto o del tutor.

La presente determinazione, ai fini della pubblicità e della trasparenza degli atti amministrativi sarà affissa all'Albo Pretorio dell'Istituto e sarà pubblicata sul sito dello stesso <http://www.iccapoluogobrogna.edu.it>



**Il Dirigente Scolastico
Prof. Antonio D'Alterio**