

“SOC COOP IL BOSSO-CEA IL BOSSO”

SCHEMA DI DETTAGLIO – PROPOSTA EDUCATIVA

<b>Titolo</b>	<b>TRA I SAPORI E I SAPERI DEL PARCO!</b>
<b>Presentazione</b>	<p>Un percorso dedicato all'alimentazione, non intesa semplicemente come nutrizione sana e corretta ma come un vero e proprio viaggio alla scoperta dei prodotti tipici locali del territorio del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, da sempre contraddistinto da storie di pastorizia e agricoltura di montagna. Proprio nel Parco, la presenza di ambienti diversificati determina una grande varietà di paesaggi, custodi di eccellenze agroalimentari. In accordo con l'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile 12 dell'Agenda 2030 "... Per lo sviluppo sociale ed economico che rientri nella capacità di carico degli ecosistemi, sono necessari cambiamenti fondamentali nel modo in cui le società producono e consumano" e con l'Obiettivo 2 che promuove l'agricoltura sostenibile, le attività dell'uomo e la ricchezza naturale sono profondamente legate e la loro compatibilità è fondamentale. Il cibo come orgoglio di comunità, come legame stretto con il suo territorio ma anche come risorsa per uno sviluppo locale sostenibile!</p>
<b>Destinatari</b>	Scuole primarie e secondarie di I grado
<b>Finalità ed obiettivi</b>	Far conoscere da vicino le eccellenze e i prodotti tipici del Parco, le loro origini, le loro caratteristiche e le loro tradizioni, permettendo così di approfondire e conoscere l'identità territoriale. Promuovere un'alimentazione, fondata sulla tutela della biodiversità, la protezione dell'ambiente e il rispetto delle culture e delle tradizioni locali dei luoghi.
<b>Risultati attesi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere i prodotti tradizionali del proprio territorio, le radici storiche, ambientali e sociali che li caratterizzano</li> <li>- Saper distinguere gli alimenti in base alla genuinità e alla loro origine</li> <li>- Favorire un consumo alimentare consapevole</li> </ul>
<b>Contenuti</b>	<p>Attraverso una serie di attività didattiche, pratiche ed esperienziali verranno affrontati i seguenti contenuti:</p> <p>Parco come territorio di produzioni locali con storie antiche e spesso legate ad ambienti incontaminati ma allo stesso tempo poco ospitali. Riconoscimento e approfondimento sui prodotti tipici del proprio territorio d'appartenenza. Rispetto della stagionalità ed utilizzo intelligente delle materie prime locali.</p>
<b>Attività e Tempi di realizzazione</b>	<p>Gli incontri prevederanno attività interattive con il riconoscimento dei prodotti alimentari attraverso l'utilizzo dei sensi e con modalità di partecipazione attiva e laboratori didattici a tema, che porteranno alla realizzazione di un piccolo cortometraggio (oppure un depliant o altro materiale) in cui saranno i ragazzi a raccontare il proprio territorio e a consigliare un'alimentazione sana e responsabile. I tempi di realizzazione delle 8 ore in programma saranno definiti con la scuola stessa, preferibilmente si cercherà di attuare la suddivisione degli incontri in due</p>

	<p>eventi ciascuno di 4h, al fine di facilitare la realizzazione di alcuni laboratori. Su richiesta della scuola sarà possibile sostituire alcune ore di attività laboratoriali con un'uscita sul campo per conoscere direttamente le eccellenze del territorio del Parco.</p> <p>In relazione all'emergenza sanitaria dovuta alla pandemia da COVID-19 e nel rispetto degli eventuali provvedimenti normativi in vigore al momento dello sviluppo del percorso didattico, sarà possibile svolgere gli incontri in aula in modalità FAD/DAD mediante lezioni on-line con gli esperti e con il supporto di materiale audio-visivo.</p>
<b>Metodologie</b>	Esperienza didattica diretta, attività di carattere sensoriale e differenti tipologie di laboratori didattici permetteranno ai ragazzi di essere protagonisti e parte attiva del progetto stesso in tutte le sue fasi
<b>Luogo di svolgimento delle attività</b>	Aula scolastica ed eventuale uscita in natura
<b>Verifica dei risultati attesi</b>	I laboratori didattici e la partecipazione attiva dei ragazzi che li vedrà direttamente coinvolti in tutte le attività permetteranno di verificare i risultati attesi
<b>Prodotto finale</b>	Prodotti realizzati durante i laboratori e video di sensibilizzazione su un'alimentazione sana e responsabile

Indicatore di qualità	SI/NO	Dimostrare attraverso quale azione della proposta educativa e in che modo l'indicatore di qualità è soddisfatto
Trasversalità, interdisciplinarietà, approccio sistemico	SI	Il percorso permettere di affrontare le tematiche trattate in una dimensione integrata e trasversale, poiché non ci si focalizza semplicemente sul mero aspetto legato all'alimentazione ma ad una vera e propria scoperta di storia, tradizioni, buone pratiche, comportamenti responsabili e valorizzazione delle risorse del territorio. Gli argomenti trattati durante gli incontri e le attività di tipo sensoriale e laboratoriale consentiranno di creare collegamenti e relazioni con le diverse discipline (storiche, geografiche, letterarie, artistiche ecc.) I docenti avranno la facoltà di scegliere se incentrare la ricerca sugli aspetti scientifici o o su quelli storico-culturali-antropologici
Laboratorialità:	SI	Fin dai primi incontri l'approccio instaurato con la classe sarà di tipo attivo ed interattivo e prevederà il coinvolgimento diretto degli studenti durante tutte le fasi del progetto. Marcate saranno le attività basate sull'utilizzo dei sensi e sull'osservazione. Gli studenti inoltre verranno resi ideatori, registi e protagonisti del video di sensibilizzazione finale.
Partecipazione e Co-progettazione	SI	Nel corso degli incontri gli operatori coinvolgeranno direttamente i docenti nelle attività pratiche e laboratoriali permettendo così di sperimentare metodi di lavoro differenti. Gli incontri non mirano ad un semplice ampliamento delle conoscenze ma a ragionare "per relazioni", questo consentirà ai docenti di sviluppare delle modalità di indagine riproducibili anche in altri contesti e agli studenti di concentrarsi non solo sul tema ma anche sul problema. La realizzazione del video finale consentirà la progettazione, la ricerca e lo sviluppo mediante lavoro di gruppo. Il lavoro di ricerca potrà stimolare gli alunni al confronto con ambienti e culture diverse in relazione al tema dell'alimentazione e delle tradizioni ad essa connesse.
Flessibilità ed esportabilità della proposta	SI	Prima di iniziare concretamente il percorso didattico, ci sarà un incontro di conoscenza con i docenti, così da definire i tempi e le modalità di realizzazione del programma. Le attività laboratoriali potranno essere svolte in aula e sarà possibile anche l'organizzazione di un'uscita direttamente nel territorio del Parco.