



Il progetto formativo denominato “Lo sviluppo sostenibile e l’educazione alimentare”, proposto dal gruppo Coldiretti Donne Impresa Basilicata, prevede un percorso didattico multidisciplinare di apprendimento, in linea con i più recenti sviluppi della didattica laboratoriale. Il progetto nasce come reazione naturale al Protocollo d’Intesa del Luglio del 2019 - “Per la promozione delle competenze connesse alla sostenibilità nell’alimentazione, per lo sviluppo dell’economia circolare, della green economy e dell’agricoltura di precisione e digitale” tra il M.I.U.R e la Confederazione Nazionale Coldiretti.

Questo progetto, riservato a tutte le scuole di qualsiasi ordine e grado, si pone l’obiettivo di integrare l’apprendimento tradizionale, con gli usuali metodi didattici, con strumenti pratici, in modo tale da trasmettere agli studenti conoscenza ed esperienza attraverso la realtà che li circonda. Il fine sarà la riscoperta identitaria di un rapporto uomo-natura che può costituire una delle chiavi di volta dello sviluppo sostenibile e del conoscere consapevole.

Tale progetto consisterà in un breve percorso che terrà in debita considerazione la delicata situazione che vivono in questo momento i bambini, gli insegnanti, il personale scolastico e i genitori, che rispetti le norme di sicurezza e che sappia cogliere le curiosità, interpretare le esigenze e declinare i contenuti, seppur complessi nel significato, in maniera chiara e coinvolgente.

Il progetto intende:

- promuovere modelli positivi di comportamento e comunicare quanto la combinazione tra scuola e corretti stili di vita sia funzionale alla crescita sana e al miglioramento del benessere psico-fisico;
- affascinare e coinvolgere, nello specifico percorso natura-ambiente, direttamente lo studente, così da veicolare nozioni e informazioni in modo del tutto nuovo;

- acquisire la consapevolezza che il rapporto tra l'uomo e l'ambiente naturale è complesso e dinamico ed ogni modifica implica una catena di interazioni, con effetti spesso negativi;
- maturare un senso di rispetto per l'ambiente e la natura che ci circonda.

Il progetto, inoltre, si articola in una serie di attività ,di seguito dettagliate, che comprenderanno una parte ludica e una parte didattica che contribuiranno a:

- raccontare e far conoscere i prodotti del territorio e la ciclicità della natura
- descrivere i processi produttivi ( la coltivazione dei campi, la trasformazione dei prodotti, il tempo dell'attesa, la semina ed il raccolto);
- sviluppare la manualità e il rapporto reale e pratico con gli elementi naturali e ambientali;
- far conoscere gli alimenti ed i principi di una corretta alimentazione;
- esercitare un atteggiamento partecipe, responsabile e critico nel rapporto con il cibo, attraverso un approccio consapevole fondato sulla conoscenza e sull'esperienza diretta;
- considerare il valore del cibo in relazione al lavoro che comporta la sua produzione, all'energia che richiede e all'impatto che ha sull'ambiente e sulla società;
- acquisire concetti chiave su biodiversità, ambiente e territorio;
- saper riconoscere le principali relazioni e criticità esistenti tra uomo e ambiente;
- acquisire consapevolezza del valore naturalistico e culturale del proprio territorio;
- comprendere l'importanza della varietà e della diversità in natura.

L'esperienza diventa unica e indimenticabile, dal momento in cui sono i bambini/ragazzi a diventare i protagonisti improvvisandosi non solo piccoli agricoltori ma “cultori della terra”. Nel rapporto diretto con la natura si potrà compiere un'esperienza multisensoriale in cui forme, colori, sapori e odori, emozioni e sensazioni diventano veicoli per lo sviluppo cognitivo e sociale. Nell'ambito di tale percorso è offerta la possibilità di integrare la formazione in aula, anche a distanza, con attività esperienziali complementari come le visite nelle aziende agricole e fattorie didattiche e le visite ai mercati di Campagna Amica situati nelle due province.

Le 11 ore che potranno rientrare in quelle curriculari della disciplina dell'educazione civica si articoleranno in tre moduli.

Il primo modulo - *La Ruota della Natura e l'Orto fai da te*, si concentrerà sul ciclo della stagionalità che governa il mondo agricolo e prevedrà la realizzazione di “Un Orto a misura di bambino”. La finalità prioritaria è di valorizzare attraverso “la cura della terra” l’origine dei prodotti vegetali che concorrono ad una buona e sana nutrizione, la costruzione di un legame con la terra che “dà cibo e che è nutrimento per l’integralità della persona da un punto di vista fisico, emotivo e cognitivo”.

Inizialmente sarà spiegato ai bambini attraverso delle schede il ciclo vitale delle piante toccando anche altri argomenti come: la terra, l’acqua, il sole, le verdure e gli ortaggi.



Poi si procederà alla realizzazione di un orto in “cassetta” responsabilizzando loro stessi a prendersene cura e impegnandoli in attività che spesso non danno risultati immediati; dunque insegnare loro a saper aspettare, avere pazienza e non dimenticare gli impegni presi.

Il secondo modulo - *Dal campo alla tavola*, si concentrerà sulla corretta alimentazione delineando la tappe fondamentali per l’arrivo del cibo sulle nostre tavole.

L’obiettivo è richiamare i bambini a un atteggiamento attivo nei confronti delle loro



scelte e abitudini alimentari significa promuovere atteggiamenti positivi sul piano della conoscenza di sé, della responsabilità nelle relazioni interpersonali, della conquista di una propria autonomia, nonché dello sviluppo della propria personalità e capacità critica.

Si partirà dallo spiegare ai bambini “Perché si mangia” riflettendo sulle funzioni che il cibo svolge all’interno dell’organismo: quella energetica, quella plastica (di costruzione e ricambio dei tessuti) e quella protettivo-bioregolatrice.

Si promuoverà la conoscenza della classificazione e della differenziazione degli alimenti in prodotti che derivano dagli animali e prodotti che originano dal mondo vegetale, portando così l’attenzione sulle attività agricole e zootecniche. Si approfondirà poi l’importanza, nella nostra alimentazione, di frutta e verdura.

L'attenzione verrà portata sulla tipologia di consumo degli alimenti come gli alimenti freschi o quelli che necessitano di essere lavorati per arrivare sulle nostre tavole introducendo, indirettamente anche il concetto di filiera, sul quale innestare una riflessione importante: il cibo è sempre frutto di molto lavoro, di cooperazione e aggregazione all'interno di uno stesso ambiente.

Ma non dimenticheremo tutto ciò che richiama la tradizione, infatti, saranno proprio i bambini a essere attori sul palcoscenico della tradizione coinvolgendo anche le famiglie nella riscoperta di antichi sapori e antiche ricette, che si tramandano ancora oggi, basate su gusti semplici e fatti di pochi ingredienti genuini.

L'intento è, dunque, quello di dar voce ai prodotti della nostra terra e raccontarne la tradizione, non tanto come un passato da ricordare, ma come chiave di interpretazione del presente e come volano per il futuro.

Mangiare bene significa rispondere a tre domande fondamentali: cosa mangiare? Quanto mangiare? Quando mangiare? Con lo scopo di aiutare a collocare nella pratica quotidiana le acquisizioni precedenti, si insiste, infine, sull'organizzazione della giornata alimentare e sulle caratteristiche dei pasti che la compongono.



Il terzo modulo - *Biodiversità - Patrimonio Agroalimentare*, avrà come argomento principe la biodiversità, in particolar modo la conoscenza della stessa e il tutelarla, per introdurre ai ragazzi l'argomento dello "sviluppo sostenibile". Il concetto di biodiversità è piuttosto ampio e nella sua trattazione, va quindi affrontato come un tema complesso costituito da significati e concetti interagenti fra loro. In particolar modo si parlerà di "Biodiversità contadina" attraverso

l'osservazione e un laboratorio di manipolazione di semi differenti, per forma, colore e grandezza. All'interno di questo modulo verrà introdotto il patrimonio agroalimentare lucano, con particolare attenzione ai prodotti DOP e IGP es. Fagiolo di Sarconi IGP, Peperone di Senise IGP, Pane di Matera IGP, Melanzana Rossa di Rotonda DOP.

Proprio sulla biodiversità, infatti, si fonda il funzionamento degli ecosistemi e la fornitura di beni e servizi essenziali per la nostra salute e il nostro benessere. Gli ecosistemi compresi i nostri sistemi di produzione alimentare, dipendono da tutta una serie di organismi. Biodiversità, sviluppo sostenibile e sicurezza alimentare

vanno di pari passo. Quando si parla di biodiversità agricola si fa riferimento a tutto ciò che permette a un sistema agricolo di sopravvivere e prosperare.

Varietà delle specie animali, differenziazione delle piante e di tutte quelle specie che non sono utili, ma fondamentali, per garantire l'equilibrio di un ecosistema.

L'equilibrio dell'ecosistema intero si basa anche sul riciclo e verrà mostrato ai bambini in che modo si può coltivare una piccola pianta sul balcone di casa propria utilizzando anche materiali di riciclo di uso quotidiano.

Nella seconda fase del progetto si andrà finalmente nelle aziende agricole e nelle fattorie didattiche Coldiretti del territorio lucano, per essere coinvolti in attività che rispetteranno la stagionalità delle loro produzioni e che permetteranno ai bambini di toccare con mano quanto discusso in aula.

Si svolgeranno percorsi e laboratori didattici che permetteranno l'osservazione e la conoscenza della realtà viva dell'azienda e dell'ambiente rurale, trasmettendo ai bambini la loro storia e la loro esperienza.

Alternativamente i bambini verranno portati nei mercati di Campagna Amica situati a Potenza e a Matera in modo da stimolarli ad essere cittadini-consumatori consapevoli e attenti osservatori del territorio.

Faranno un viaggio alla scoperta dei tesori delle nostre terre e un percorso di conoscenza e degustazione nel mercato, visitando tutti gli stand presenti (dal pesce, carne, salumi, marmellate, formaggi, ortaggi, miele ecc..) e poi sperimentando i laboratori che di volta in volta verranno organizzati.