




Titolo (scheda n.2)	SAPORI E SAPERI DELLA MONTAGNA - I presidi alimentari in montagna
Presentazione   	<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>
Destinatari	Scuole materne, primarie e secondarie di I grado (concordando fasi e contenuti specifici del progetto didattico con i docenti)
Finalità ed obiettivi	<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
Contenuti	Il dialogo con gli alunni e gli incontri con produttori aiuteranno a comprendere sia l'importanza della qualità delle produzioni tipiche sia l'importanza della qualità ambientale per la genuinità dei prodotti. Conoscenza dei prodotti a km 0.
Metodologia	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"
Risultati attesi	<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
Attività e tempi di realizzazione:	L'attività sarà di 8 ore da concordare con i docenti nelle fasi e contenuti, secondo il grado della Scuola. 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 e in ambiente
Luogo di svolgimento delle attività	A scuola, con attività laboratoriali in classe ed in ambiente
Verifica dei risultati attesi	Schede di valutazione per i docenti e un ultimo incontro in classe di verifica con gli alunni
Prodotto finale e documentazione	Produzione di un documento (cartaceo/multimediale) per alunni e famiglie

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	Contenuti e fasi del progetto si prestano al coinvolgimento di ambiti disciplinari diversi. Incontri, laboratori e uscite in ambiente aiuteranno a comprendere con visione sistemica. Si favoriscono gli incontri; cresce la manualità.
Laboratorialità:	si	Si sperimenta, si assaggia. si cammina, si osserva, si tocca, si raccoglie
Partecipazione e Co-progettazione	si	Insieme agli insegnanti, con i ragazzi, incontrando chi cucina, prepara dolci e lavora la terra. Si sperimenta. Si condividono le esperienze
Flessibilità ed esportabilità della proposta	si	Attività replicabile. La cultura del cibo è elemento identitario di ogni paese. Si avvicinano le realtà locali