



FONDI STRUTTURALI EUROPEI **pon** 2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
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-FESR)



Istituto Comprensivo Statale "Francesco Severi"
via Bari 15 - 74012 CRISPIANO (TA)
C.F. 80012840734 - Fax: 0998115790
Tel. 099616078 (segreteria) - Tel. 099611371 (presidenza)
Peo: taic83400g@istruzione.it - Pec: taic83400g@pec.istruzione.it
sito web: www.severi.edu.it

Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Avviso Prot. AOODGEFID/3340 del 23/03/2017 “Potenziamento delle competenze di cittadinanza globale”. –Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico 10.2 Miglioramento delle competenze chiave degli allievi – Azione 10.2.5 Azioni svolte allo sviluppo delle competenze trasversali Sottozione 10.2.5A Competenze trasversali. Autorizzazione progetto codice 10.2.5A - FSEPON-PU-2018-296

IL VOLANTONE ECOLOGICO

Racconti, idee e consigli per la salvaguardia della salute e dell’ambiente
A cura dei corsisti PON

Verso ILVA...lore di un futuro sano e sostenibile

MODULO EDUCAZIONE ALIMENTARE, CIBO E TERRITORIO

“Il giardinetto aromatico :le piantine alimentari mediterranee”

MODULO EDUCAZIONE AMBIENTALE

“A 2 passi dal bosco: le PIANELLE”

MODULO EDUCAZIONE AMBIENTALE

“A 2 passi dal mare: il MARI PICCOLO”

“Mai come ora, si ha l'immediata certezza che la sfida al globale passi dalle azioni Locali. Ecco perché, ancora, è d'obbligo superare la crisi per andare verso ILVA...lore di un futuro sano e sostenibile per tutti.”

CON L'EUROPA INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO!

4 MODULI FORMATIVI PER OLTRE 80 CITTADINI EUROPEI DAI 6 AI 14 ANNI

L'Albero Maestro



L'intera comunità scolastica dell'Istituto Comprensivo "Francesco SEVERI" di Crispiano in data 9 settembre 2019 ha recepito l'atto di indirizzo per la predisposizione del Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF) emanato dalla nuova Dirigente Scolastica dott.ssa LEPRARO Sabrina. Tema centrale di tale indirizzo è la tematica trasversale d'Istituto ovvero la Cittadinanza Attiva nelle sue diverse accezioni.

In tale direzione si è collocato il riavvio delle attività formative del PON "Verso ILVA...lore di un futuro sano e sostenibile" sui temi della educazione alimentare e ambientale che ha coinvolto circa 90 alunni della scuola primaria "Giovanni XXII" e secondaria di primo grado "F. Severi".

"Il giardinetto alimentare : piantine alimentari mediterranee" e "Un orto per amico" sono i titoli dei 2 moduli che hanno visto gli studenti in un percorso di educazione alimentare per potenziare il legame tra cibo e territorio : il presidio Slow Food del pomodoro rosso giallo di Crispiano, le piante aromatiche mediterranee, la piantumazione di un orto botanico e i ritmi di crescita sono state le loro attività principali.

Gli stessi alunni hanno scoperto i segreti della vecchia cucina popolare e hanno sperimentato, in collaborazione con l'Istituto "Elsa Morante" di Crispiano (che si ringrazia per la consueta collaborazione), nuove ricette culinarie destinate ad abbattere lo spreco alimentare.

"A 2 passi dal bosco: le PIANELLE" e "A 2 passi dal mare: il MARPICCOLO" sono, invece, i titoli degli altri 2 moduli che hanno posto una forte attenzione sulla educazione ambientale perché, come recita il nostro progetto /manifesto PON, " Mai come ora, drammaticamente e storicamente, si impone nel nostro territorio l'obbligo d'impegnarsi per un futuro sano e sostenibile".

Ambienti naturali come le Pianelle e il MarPiccolo sono stati i loro libri di studio. La macchia mediterranea , una cara amica dei piccoli studenti dell'I.C. "F. Severi" ; la Serveco, un'occasione per imparare il riciclo creativo dei rifiuti.

Insomma si è cercato di ripristinare un'alleanza con la natura vivendola e sperimentandola fuori e dentro le aule.

In modo integrato e complementare , i corsisti dei 4 moduli presentano oggi una festa finale aperta alle famiglie e al territorio. Il "volantone ecologico" scritto dagli studenti è un documento autentico frutto delle riflessioni emerse nelle 30 ore di formazione; la mostra fotografica dei momenti più significativi vissuti, il giardinetto aromatico e l'orto sono le esperienze concrete che hanno permesso tali riflessioni.

Il progetto PON della Severi esprime soprattutto, nella propria tessitura progettuale, la volontà di operare insieme (famiglie, istituzioni scolastiche, amministrazioni pubbliche, enti di servizio e associazioni) per sostenere il tema dello "sviluppo sostenibile" già affrontato dal nostro Istituto, a fine settembre, in occasione della " WEEK FOR FUTURE 2019".

E' consapevolezza della scuola che l'unica modo per affrontare la complessità globale sia sviluppare negli studenti la curiosità per il mondo e il pensiero critico.

DS Prof.ssa
Sabrina LEPRARO

DSGA Rag.
Pietro LIGORIO

Docente Valutatore
Addolorata CLEMENTE

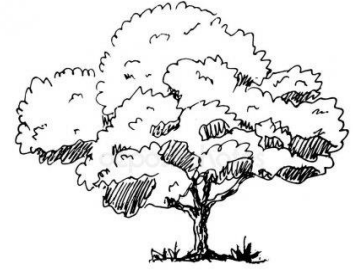
Controllo Dati
Tiziana MADARO

MODULO EDUCAZIONE AMBIENTALE : “A 2 passi dal bosco : LE PIANELLE “

A 2 PASSI DAL BOSCO: LE PIANELLE

Il progetto di Educazione Ambientale

“A due passi dal bosco: le Pianelle” ha inteso condurre gli alunni, partendo dalla conoscenza del territorio di Crispiano, a una più profonda consapevolezza del loro ruolo nell’ambiente e a una maggiore responsabilità rispetto alle problematiche connesse ad un suo uso non sostenibile; gli stessi sono stati stimolati prima a porsi domande e a cercare risposte in modo attivo e collaborativo attraverso risorse digitali, poi a imparare agendo, costruendo, esplorando e manipolando oggetti e processi diventando così osservatori, investigatori, ricercatori e produttori.

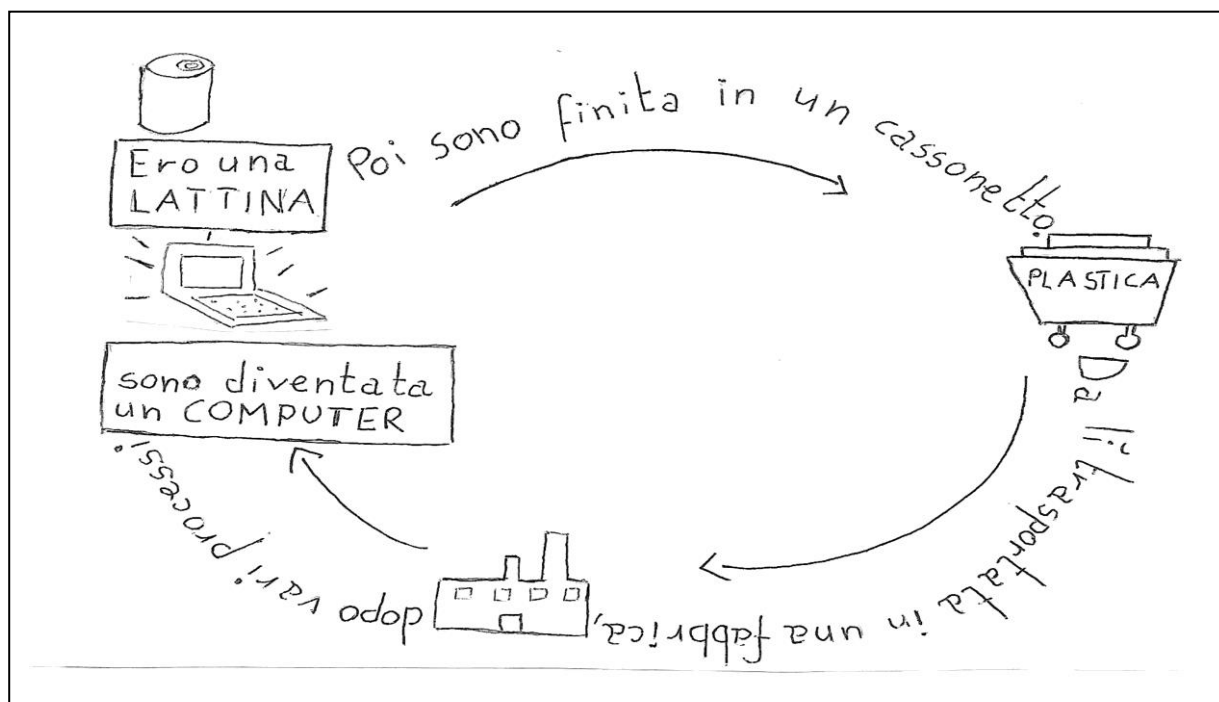


Il tema del **riciclo creativo del packaging** ha condotto gli alunni a lavorare in collaborazione con le proprie famiglie e a realizzare i contenitori per l’allestimento del giardinetto aromatico non prima di aver ricercato informazioni sul ciclo naturale e artificiale delle risorse attraverso il web e di aver letto storie di oggetti riciclati poi rappresentati graficamente, come quella di seguito riportata. Lo **studio della flora e della fauna del Parco Pianelle** li ha visti impegnati prima in ricerche individuali nel laboratorio di informatica, poi in esplorazioni e osservazioni direttamente all’interno della riserva e successivamente nella realizzazione di un originale erbario per la catalogazione delle piante tipiche. Animare un albero di leccio che si presenta e descrive le proprie caratteristiche è la modalità scelta dagli alunni per raccontare la loro esperienza. Conoscere ed interagire con l’ambiente circostante e comprendere l’effetto delle proprie azioni su di esso sono solo alcuni degli obiettivi formativi che hanno favorito negli alunni la crescita di una mentalità ecologica. Invitati a immaginare di far parte di un gruppo wap sul tema ambientale, i ragazzi ,nativi digitali, hanno condiviso idee e opinioni personali sulle possibili azioni positive per la salvaguardia dell’ambiente, secondo il modello comunicativo a loro più vicino..

Docente esperto: Vincenza Roselli

Docente tutor: Barbara Agrusta

Ero una lattina.... Sono diventata un computer



Mi presento... sono il leccio

*Ciao mi chiamo **Quercius ilex** per gli amici **leccio**. In effetti somiglio molto ad una quercia e infatti i miei frutti sono ghiande.*

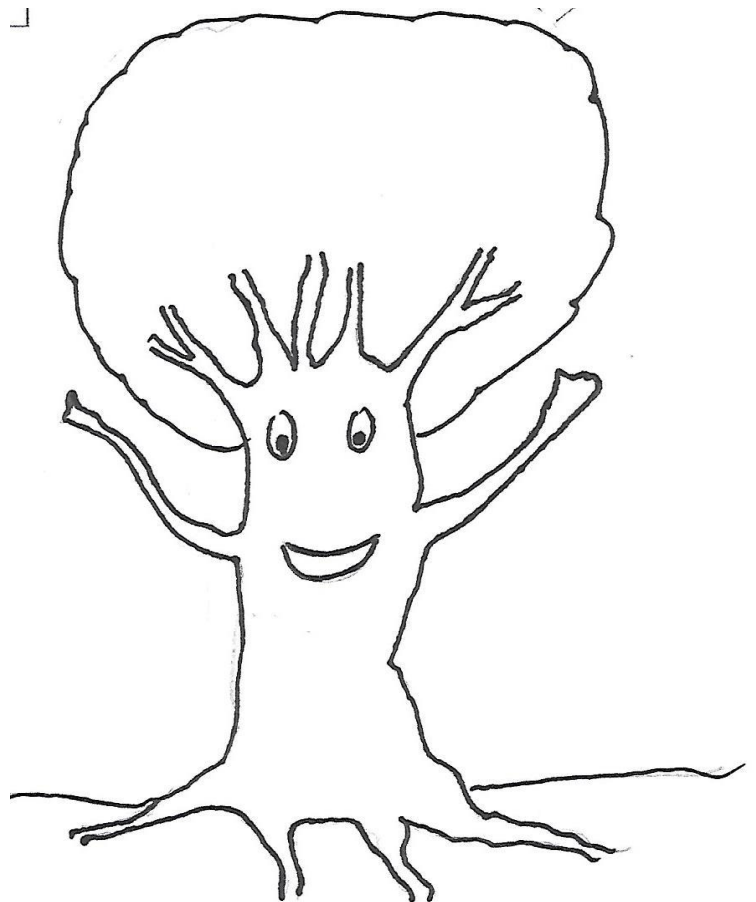
Il mio habitat è la macchia mediterranea e, senza andare molto lontano, puoi trovarmi nella riserva del parco delle Pianelle tra il comune di Crispiano e quello di Martina Franca.

Sono un sempreverde molto longevo, posso raggiungere i mille anni. Puoi riconoscermi dal mio tronco di colore grigio-brunastro che può raggiungere anche i 30 m di altezza.

Ho una folta chioma di foglie lunghe fino a 7 cm di colore verde scuro nella parte superiore, grigiastro e ricca di peluria nella parte inferiore. La loro forma è variabile: possono essere lanceolate o ellittiche a margine intero o dentato.

Le mie ghiande sono lunghe fino a 3 cm e quando maturano in autunno assumono un suggestivo colore marrone scuro striato con una cupola grigio chiaro.

Vieni a trovarmi nel parco Pianelle dove sono in compagnia di altre specie di piante e alberi tutti miei amici. Scoprirai anche la fauna tipica del posto. Ci sono tavoli e panche di legno perciò organizza un picnic e trascorrerai una piacevolissima giornata. Ti aspetto!!



MODULO EDUCAZIONE AMBIENTALE : “A 2 passi dal bosco : LE PIANELLE “



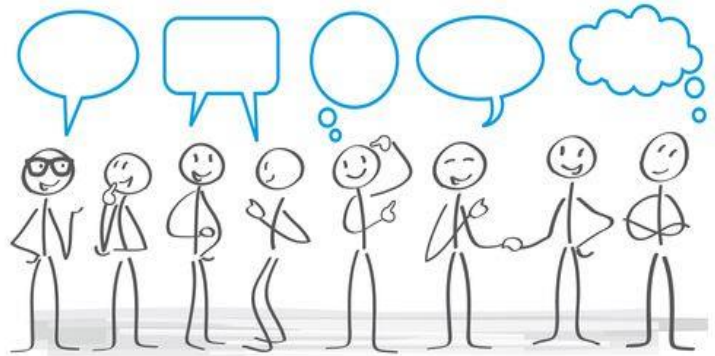
METTI UNA SERA A CHAT...



MODULO EDUCAZIONE AMBIENTALE : “A 2 passi dal bosco : LE PIANELLE “

GLI ALUNNI CORSISTI

BIASI	MATTIA
CLEMENTE	ALESSIA
CLEMENTE	LUCREZIA
COLIZZI	ALESSANDRO
CONSERVA	CRISTIAN
DURANTE	MARTINA
FAYTAH	RAYYAN MEHDI
GALLONE	MATTEO ANTONIO
GUARELLA	MARTINA
IPPOLITO	GABRIEL
LAROCCA	FRANCESCO
LECCE	ANDREA
LEOPARDI	ILARIA
MANCINI	COSIMO
MARTELOTTI	FRANCESCO
MERCURIO	GIACOMO
PALMISANO	SHARON
PINO	CHRISTIAN
VINCI	WALTER



I nostri partners di progetto



Il Comune di Crispiano



LE FAMIGLIE

TERRANOSTRA

L'associazione si rivolge a tutti coloro volessero partecipare attivamente alle passeggiate in bici ma anche a piedi, con il mero intento di far conoscere la propria terra: dai favolosi sentieri del parco regionale “bosco delle Pianelle”, alle tante masserie sparse sul territorio, passando dalle gravine, le oasi e le riserve che il territorio mette in mostra con tutte le sue straordinarie bellezze.

MODULO EDUCAZIONE AMBIENTALE “A 2 passi dal mare: il MARPICCOLO”

A DUE PASSI DAL MARE: IL MARPICCOLO Il progetto di Educazione Ambientale proposto si è prefisso di condurre gli alunni ad acquisire piena consapevolezza del loro ruolo nell'ambiente, partendo dalla conoscenza del territorio di Crispiano e dintorni e delle problematiche connesse ad un suo uso non sostenibile (gestione delle risorse naturali, inquinamento, produzione di rifiuti, alterazione degli ecosistemi...).



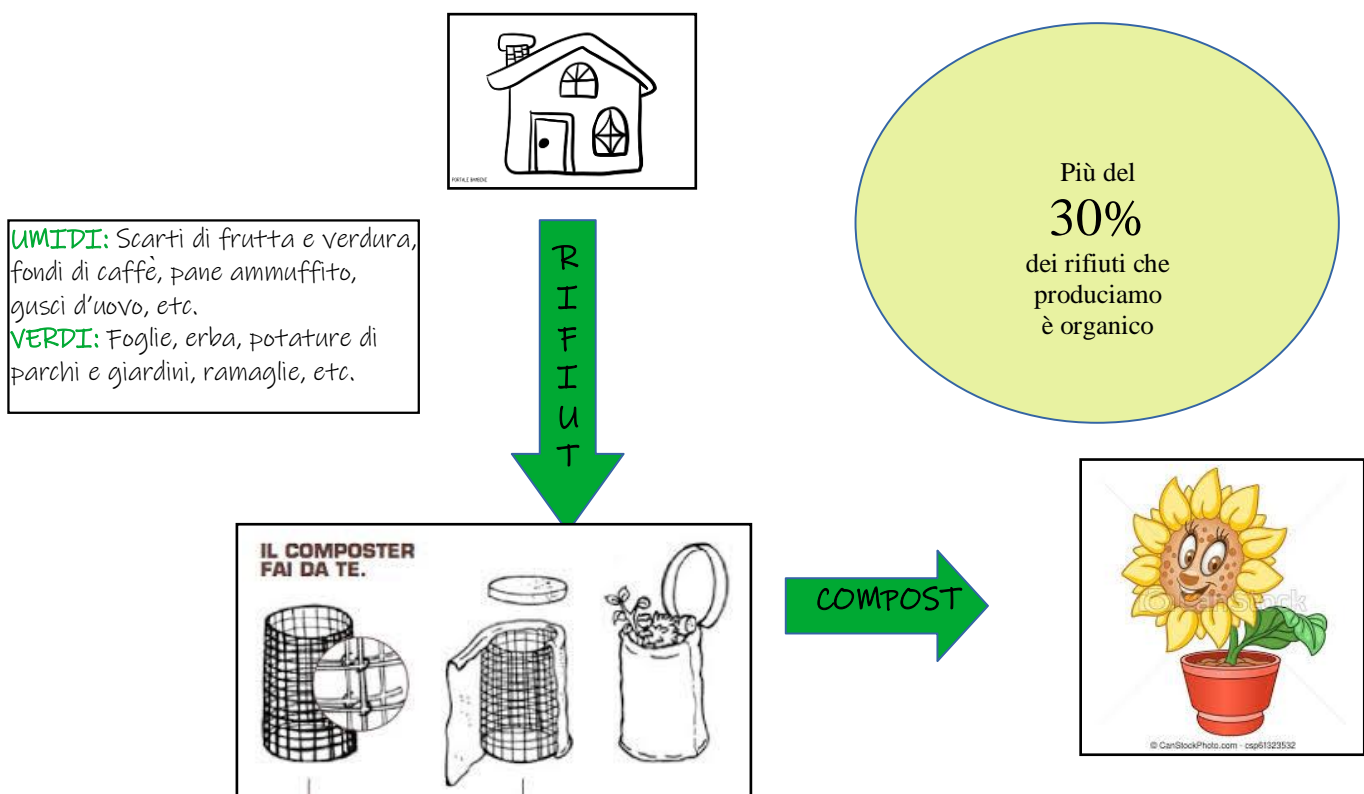
E' indispensabile, infatti, che gradualmente, sin da piccoli, gli alunni imparino a conoscere e ad affrontare i principali problemi connessi all'utilizzo del territorio e siano consapevoli del proprio ruolo attivo per salvaguardare l'ambiente naturale per le generazioni future. Il progetto ha previsto attività didattiche e formative adeguate all'età e allo sviluppo cognitivo degli studenti coinvolti, e mirate a cambiare i comportamenti dannosi per l'ambiente. I corsisti sono stati stimolati ad imparare agendo, ponendo domande, costruendo, esplorando, ricercando e manipolando oggetti e processi. L'apprendimento è stato di tipo attivo, esperienziale, analitico, espressivo e collaborativo con attività pratiche di lavoro su casi reali e realizzazione di prodotti. Nello specifico sono state attivate una serie di attività. In primo luogo attraverso tecniche di brainstorming gli alunni hanno compreso il significato di “Rifiuto” e le regole sul “Riciclo”; a seguito di tali attività laboratoriali hanno imparato il significato di “riciclo creativo” e lo hanno applicato realizzando, mediante l'uso di tappi di plastica, quadri con immagini relative alla sostenibilità ambientale. In secondo luogo, hanno costruito una compostiera da balcone valorizzando i rifiuti organici; infine, attraverso la “Gamification”, hanno realizzato un cruciverba sul riciclo. Inoltre hanno esplorato il territorio circostante con visita all'isola ecologica di Crispiano, uffici Serveco di Montemesola, oasi WWF di Taranto e il Mar Piccolo con le sue innumerevoli risorse. Attraverso la sperimentazione diretta hanno imparato i processi ecologici come il “ciclo dell'acqua” comprendendo l'importanza del risparmio idrico.

Docente Esperto: Miccoli Maria

Docente Tutor: Bove Letizia

LABORATORIO SUL COMPOSTAGGIO

IMPARIAMO A COSTRUIRE UNA COMPOSTIERA E AD USARLA NEL MODO GIUSTO
IL NOSTRO ORTO E LE NOSTRE PIANTE CI RINGRAZIERANNO



IL MAR PICCOLO UNA RISORSA DA AMARE: SALVIAMOLO

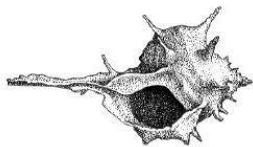


CURIOSANDO SULLE RICCHEZZE DEL MAR PICCOLO

LA PORPORA DI TARANTO: un pigmento estratto dai *murici*, molluschi detti anche "*coccioli*", usato per colorare i mantelli delle classi più agiate ai tempi dei greci e romani. I coccioli oggi sono molto usati nella cucina tradizionale tarantina.

IL BISSO o "Seta di mare": prodotta dalla *Pinna Nobilis* un grande mollusco bivalve che si aggancia al fondale sabbioso con i suoi filamenti di seta e usato per realizzare un prezioso tessuto, finissimo, resistente allo strappo, dal colore dorato e dalle proprietà ignifughe.

LE PISCARIE o "piscine di Taranto": dal Medioevo in poi il Mar Piccolo è stato lottizzato in aree di pesca, paragonabili a fondi agricoli dove si allevavano calamari, seppie, gamberetti, cefali, orate, spigole, triglie, anguille, e molte specie diverse di frutti di mare. Successivamente a uso esclusivo della *mitilicoltura*.

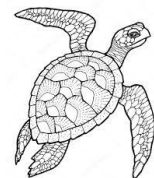


Storia e cultura



IL MAR PICCOLO UN TESORO DI INESTIMABILE VALORE NATURALISTICO E DALLE CARATTERISTICHE UNICHE

BIODIVERSITA': cavalluccio marino, oloturie, tartarughe marine, delfini, ghiozzo, seppie, anemoni, pinna nobilis, stelle marine....., cymodocea nodosa, spugna limone....., marangone, volpoca, airone, cormorani, garzette, fenicottero rosa,....salicornia, salsola, pino d'aleppo...

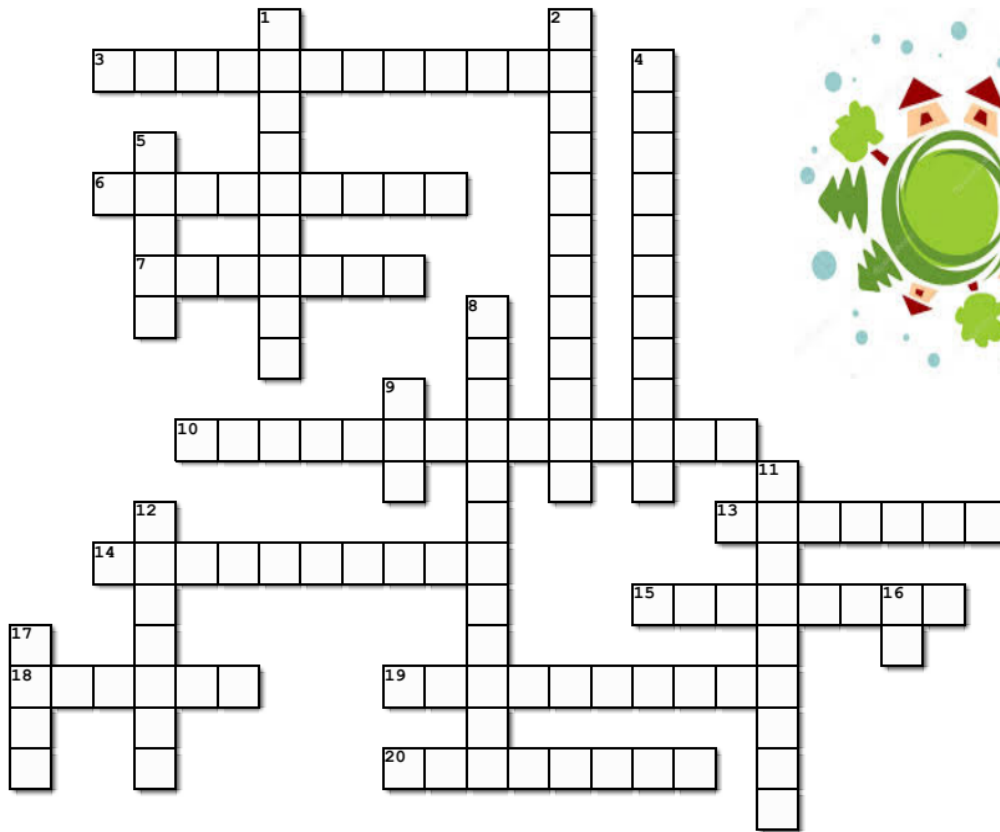


Biodiversità



"IL CRUCIVERBA DEI RIFIUTI"

Ricicliamo, Recuperiamo, Riduciamo, Riutilizziamo.....
tante parole..... ma diamoci da fare se il Mondo vogliamo salvare!



Horizontal

3. Alterazione dell'ambiente che causa danni agli esseri viventi e all'intero pianeta
6. Materiale misto composto da carta al 90%, plastica e alluminio
7. Qualsiasi cosa o sostanza di cui ci disfiamo
10. Ecologicamente compatibile con l'ambiente da un punto di vista sociale, economico e naturale
13. Recuperare e riutilizzare materiali di scarto e di rifiuto
14. Usare un oggetto più volte (una delle 4R)
15. I rifiuti vengono usati per produrre energia e calore (una delle 4R)
18. Li salviamo riciclando la carta
19. Lo sono i rifiuti che contengono una alta concentrazione di materiale inquinante
20. Il materiale di cui è fatto un imballaggio su cui è disegnato un triangolo con le frecce e un numero

Vertical

1. Luogo dove finiscono i rifiuti se non differenziati
2. Processo di trasformazione di rifiuti organici in fertilizzante
4. Contenitore per il trasporto delle merci
5. Si ricava dalla sabbia e se va in frantumi è molto pericoloso!
8. Fenomeno di surriscaldamento globale del pianeta
9. Rifiuti Solidi Urbani
11. Produrre meno rifiuti possibili (una delle 4R)
12. Lo salviamo se ricicliamo
16. Raccolta Differenziata
17. Il logo che sta a indicare i rifiuti di apparecchiature elettriche e elettroniche

Alunni partecipanti



ANGIULLI CLAUDIA
ARGESE MICAELA
BRUNO FEDERICA
CALIANDRO FRANCESCO PIO
CARAMIA SOFIA
COLUCCI GIORGIA
CORONA ALESSIA
DE VITA GIUSEPPE
LAMARRA CHRISTIAN
LANZA MARIKA
MAGAZZINO CHIARA DORA

MILO MARIO
MIRELLI CHANTAL
NATALE PIETRO GIUSEPPE
PASTORE GABRIELE
PERNISCO MORENA
QUARANTA GIORGIA
SERIO CRISTIAN
SGOBIO ANGELA
VESTITA CARLO



I nostri partners di progetto

OASI LA PALUDE

Sita nel secondo seno del mar Piccolo di Taranto, da molti anni oasi WWf e da poco tempo riserva regionale orientata, l'oasi La Vela rappresenta un tesoro per il patrimonio naturalistico della città di Taranto. Questo gioiello naturalistico ha bisogno di tutti noi per resistere al degrado e per essere fruibile al maggior numero possibile di persone: impariamo tutti a conoscerla per amarla e difenderla!

SERVECO

La Serveco organizza innumerevoli attività di educazione ambientale al fine di sviluppare la sensibilità dei cittadini, grandi e piccoli, verso i problemi dell'ambiente, promuovere la conoscenza delle risorse e del loro corretto utilizzo. Attenzione particolare è rivolta ai bambini e ai ragazzi con progetti che interessano scuole di ogni ordine e grado. Sono organizzate e gestite visite agli impianti del Gruppo, nel corso delle quali viene distribuito materiale illustrativo che gli insegnanti possono utilizzare nell'attività didattica per: Promuovere una cultura ambientale modificando i comportamenti domestici e sociali **Sensibilizzare** la popolazione sulla raccolta differenziata dei rifiuti **Informare** sulle nuove regole di partecipazione ai servizi **Far comprendere** i benefici ambientali e la convenienza economica



“ IL GIARDINETTO AROMATICO : LE PIANTINE ALIMENTARI MEDITERRANEE”

è nato da una esigenza sempre più pressante, ovvero la necessità di informare ,formare e rendere buona abitudine UNA SANA ALIMENTAZIONE.

Sono le linee Guida per l'Educazione Alimentare del Miur 2015 che sottolineano l'importanza di una sana alimentazione, la corretta manipolazione degli alimenti, la loro giusta conservazione, la valorizzazione delle eccellenze del territorio e la lotta agli sprechi alimentari.

Le nostre attività con i ragazzi, pertanto, sono state tutte mirate a promuovere la cultura e la consapevolezza alimentare attraverso un approccio esperienziale e diretto, al fine di far comprendere ai bambini e ai ragazzi che ciascuno di noi, per star bene, deve fornire al proprio organismo una dieta alimentare completa, equilibrata e rispondente alle proprie esigenze, unitamente a una sistematica attività fisica.

In particolare, il modulo formativo ha perseguito **l’obiettivo di sensibilizzare** e offrire spunti di riflessione sull’importanza del cibo attraverso una serie di azioni quali :

1. guidare i corsisti alla scoperta dei principali criteri di sana alimentazione fornendo loro le capacità per compiere scelte consapevoli fra i prodotti conoscendo le proprietà degli alimenti, la loro composizione, la stagionalità, la valorizzazione dei nutrienti ed dei sali minerali contenuti in essi;
2. conoscere le giuste combinazioni alimentari per accrescere il benessere quotidiano e controllare la gestione del peso corporeo e mantenersi in salute;
3. conoscere la dieta mediterranea e le sue caratteristiche e in particolare le piantine aromatiche e le loro proprietà;
4. conoscere alcune malattie legate ad una scorretta alimentazione;
5. conoscere le implicazioni che il nostro modello di consumo alimentare ha sull'ambiente (per esempio sapere che il nostro territorio è a forte vocazione agricola e che, pertanto, si devono privilegiare i prodotti tipici locali a km. 0 rispettando il ciclo stagionale degli alimenti, la conoscenza delle tipicità del nostro territorio per apprezzare la ricchezza e la varietà dei sapori della gastronomia locale);
6. combattere gli sprechi alimentari, contribuendo a ridurre l’impatto economico ed ambientale.

Il tutto si è concretizzato in attività che hanno entusiasmato i bambini:

REALIZZAZIONE DI UN GIARDINETTO AROMATICO dedicato alle piantine alimentari aromatiche;

LABORATORIO CULINARIO presso l'Istituto Alberghiero “E. Morante” di Crispiano per il riciclo dei resti alimentari;

VISITA AL PRESIDIO SLOW FOOD presso una coltivazione del pomodoro giallorosso tipico alimento invernale del nostro territorio.

Docente esperto: Petracca Maria Antonietta

Docente tutor: Calabretta Renata

“Laboratorio culinario”

Nell’incontro del 23.10.2019 ci siamo recati a piedi presso l’Istituto Alberghiero “Elsa Morante”, per partecipare ad un “Laboratorio culinario per il riciclo e riuso degli avanzi alimentari”.

Qui ci ha accolti il professore Loberto Donato che ci ha fatto visitare la scuola e ci ha mostrato le principali attrezzature.

Il professore, durante la sua presentazione, ci ha fornito utili **consigli per una sana alimentazione.**

Ha evidenziato :

1 - l’importanza di fare sempre un’ottima colazione la mattina per affrontare adeguatamente la giornata scolastica

2 - il rispetto dei 5 pasti al giorno

3 - la necessità di evitare di mangiare cibi spazzatura anche se potrebbero essere tanto invitanti

4- l’importanza di variare sempre quello che mangiamo

5 - l’assunzione di frutta e verdura che devono essere presenti in cinque porzioni giornaliere

6 -la necessità dell’esercizio fisico quotidiano vincendo la pigrizia.

A questi utili consigli, ha aggiunto anche suggerimenti pratici sull’importanza di riutilizzare gli avanzi alimentari in cucina, evitando inutili sprechi, grazie all’uso della “creatività”.



“Visita al Presidio Slow Food”

Sabato 26.10.2019, come se fossimo in gita, con lo scuolabus abbiamo raggiunto un presidio Slow Food, sito nel nostro territorio di Crispiano.

Ha fatto da guida il signor Cito Giuseppe, che ha presentato un’eccellenza da molti di noi sconosciuta: “il pomodoro giallorosso”. E’ un pomodoro dal colore giallo arancione, che sembra non arrivare mai a maturazione completa. Si raccoglie alla fine di agosto e si conserva bene per tutto l’inverno.

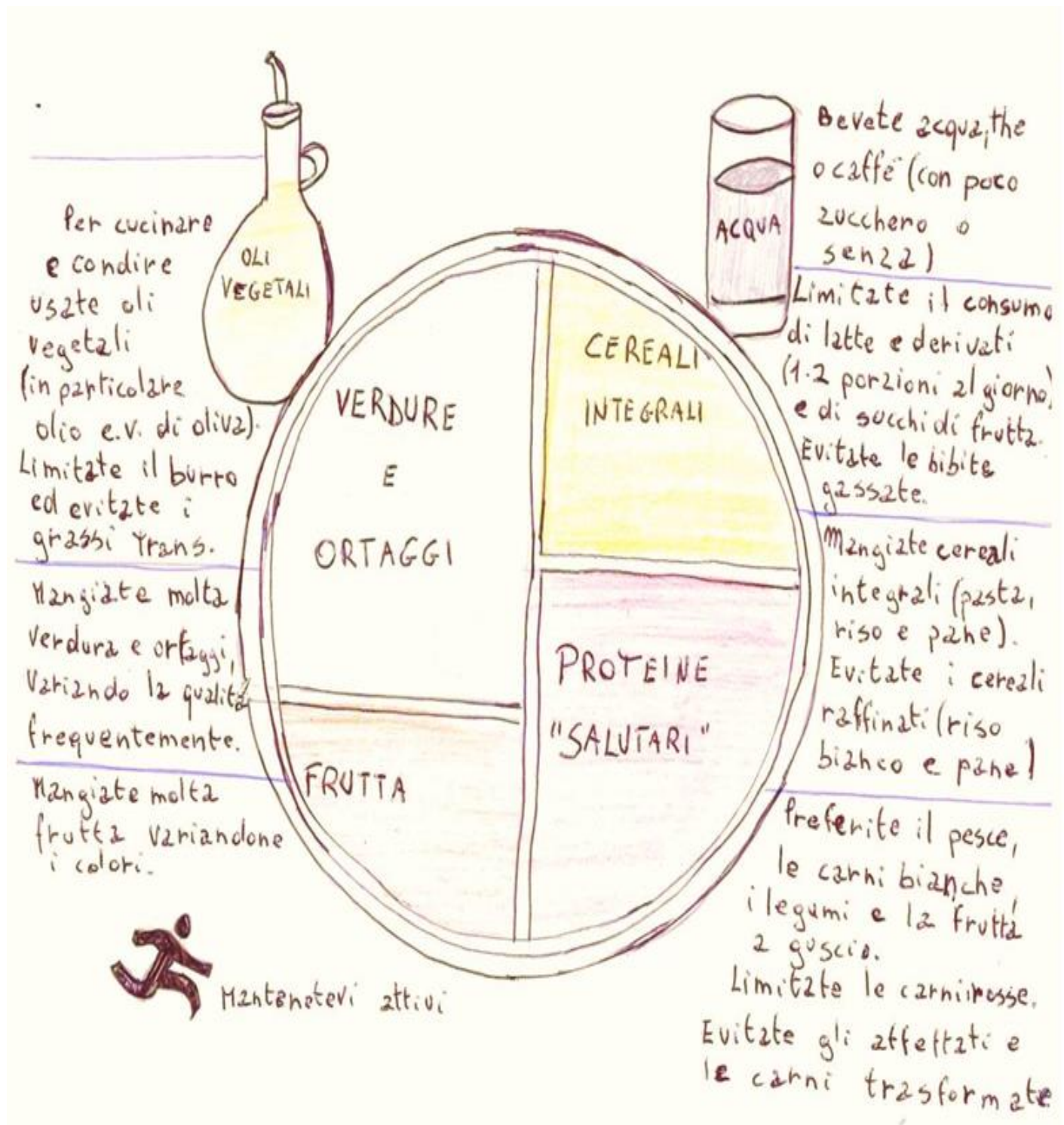
Sono ottimi in insalata, per preparare sughì e come condimento delle nostre “friselle”.

La nostra guida ci ha spiegato l’importanza di consumare prodotti di stagione come appunto il pomodoro giallorosso, facendoci notare come i pomodori che troviamo in vendita ora, siano prodotti in serra e contengano molte sostanze chimiche dannose alla nostra salute.

Ci ha consigliato, inoltre di scegliere i prodotti a km zero, ossia proprio quelli locali, in quanto più genuini e sicuri. Questa giornata si è conclusa con un’allegria raccolta dei pomodori direttamente nel campo: ognuno di noi, “piccolo contadino”, ha portato a casa una cassetta contenente questi preziosi pomodori.

RICORDIAMO ANCHE QUESTI CONSIGLI:

IL PIATTO SANO



ALUNNI PARTECIPANTI



Baldinetti Luciano
Bruno Giulia
Calabretti Noemi
Cito Francesca
Costantini Valentina
Ettorre Antonio
Gigante Giovanni
Lacatena Leonardo
Lamarra Marianna
Locorotondo Stefania
Mansciandare Arianna

Mereu Nikola
Nardelli Vanessa
Nuovo Matteo Cosimo
Santoiemma Veronica
Schillaci Christian
Semeraro Francesca
Sgobio Salvatore Paolo
Suppressa Bianca
Suppressa Gaia
Tinelli Elena
Torcivia Samuel

I nostri partners di progetto



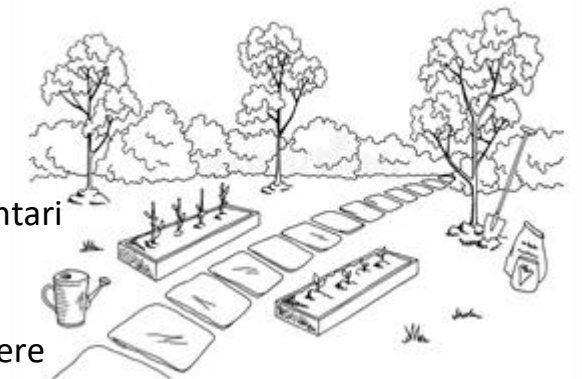
Le famiglie

PRESIDIO SLOW FOOD CRISPIANO DEL POMODORO GIALLO ROSSO

ISTITUTO ALBERGHIERO "ELSA MORANTE " DI CRISPIANO

UN ORTO PER AMICO

Il progetto PON “Un orto per amico” ha affrontato la tematica dell’alimentazione legata all’ambiente per favorire nei ragazzi la consapevolezza che un ambiente sano è sinonimo di salute e che le nostre scelte alimentari ricadono sulla salute dell’ambiente. Il progetto ha stimolato i ragazzi e le loro famiglie a fare scelte alimentari quotidiane che uniscano piacere e responsabilità. Per questa ragione si è intrapreso un percorso di conoscenza dei cibi, della loro origine, delle tecniche di produzione e trasformazione, nonché delle loro caratteristiche nutrizionali e di tipicità.



Per questo abbiamo :

- raccolto i pomodori giallorosso, Presidio Slow Food del nostro territorio
- macinato il grano coltivato nei campi vicini ed ottenuto farina per fare pane e focacce
- costruito un orto scolastico.

Quest’ultimo ha rappresentato una maniera di “imparare facendo”, stimolando sia la creatività, sia il recupero delle tradizioni e della biodiversità, sia il lavoro manuale, la cura delle piante e il benessere psicofisico. Il progetto ha inteso evidenziare come una corretta alimentazione possa incidere non soltanto sulla salute individuale ma anche su quella dell’ambiente.

Si è voluto sottolineare come i cibi industriali nuocciano non soltanto alla salute degli individui, determinando l’aumento di tumori, malattie cardiovascolari e malattie degenerative, ma anche sulla salute dell’ambiente.

Si è osservato, inoltre, come i cibi industriali, oltre ad essere trattati con agenti chimici per aumentarne la durata e l’immagine abbiano un notevole impatto ambientale soprattutto in termini di immissione di CO₂ e di packaging. Il progetto, quindi, ha voluto far conoscere i cibi a km0, biologici del nostro territorio, ribadendone il grande valore per la nostra salute e il basso impatto ambientale che la loro produzione comporta.

Infine si è trattato il riciclo come una buona pratica per ridurre gli sprechi; a tal proposito è stata fatta una visita al locale “Istituto Alberghiero Elsa Morante” e sono state rispolverate ricette per l’utilizzo degli avanzi alimentari.

Esperto: prof.ssa Suma Annamaria

Tutor: prof. Maggi Domenico

II DECALOGO del comportamento intelligente

1. Coltivo l’orto per scoprire la bontà dei prodotti senza conservanti
2. Faccio merenda con prodotti non confezionati per ridurre l’impiego di packaging
3. Finisco la mia porzione e consumo anche gli avanzi del giorno prima, per evitare gli sprechi alimentari
4. Scelgo frutta locale e di stagione per arricchire la mia dieta di biodiversità e ridurre l’impatto del trasporto di merci
5. Mangio legumi e faccio la spesa dal contadino
6. Mi impegno nel ridurre lo spreco di acqua, nel consumare gli avanzi, nel differenziare gli imballaggi
7. Uso stoviglie e tovaglioli riutilizzabili per ridurre la plastica
8. Compro la farina integrale dal mulino e faccio in casa pane e pasta, per arricchire la mia alimentazione di fibre, vitamine e sali minerali
9. Uso, invece di burro e lardo, olio extravergine di oliva ricavato dagli ulivi del mio territorio, per ridurre l’eccesso di colesterolo nel sangue
10. Ho un’alimentazione varia e completa e faccio regolare attività fisica per mantenermi in forma

COLTIVIAMO L'ORTO

wwwq **E OTTENIAMO PRODOTTI A KM 0**

POMODORO GIALLO ROSSO DI CRISPIANO

(presidio slow food)

SEMINA RACCOLTA
marzo luglio/Settembre

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI
basso apporto calorico - vitamina C
antiossidanti



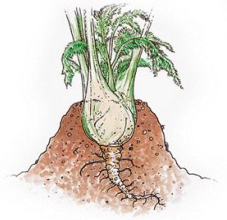
FINOCCHIO

SEMINA RACCOLTA

giugno/luglio autunno
marzo giugno

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

Potassio - vitamina A - vitamina C - alcune
vitamine del gruppo B - discretamente ricco di
flavonoidi - pochissime calorie



CIPOLLA

SEMINA RACCOLTA

settembre/ottobre inverno
marzo/aprile estate

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI
sali minerali - fermenti - oligoelementi -
vitamine (A, B, C, E) - flavonoidi
glucochinina



FAVE

SEMINA RACCOLTA

novembre marzo

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

vitamina A,B,E - minerali - ferro -
potassio, fosforo, calcio, sodio,
magnesio, rame, selenio



PRODUCIAMO FARINA INTEGRALE

MACINIAMO:

- GRANO DURO SENATORE CAPPELLI

(antica varietà di grano duro coltivata principalmente nel **Sud Italia**)

- GRANO SARACENO

(pianta a fiore appartenente alla famiglia delle Poligonacee)

- ORZO

(cereale ottenuto dalle cariossidi dell'*Hordeum vulgare*)

- TRITORDEUM

(frutto dell'incrocio naturale di orzo selvatico e frumento duro)

- FARRO

(rappresenta il più antico tipo di frumento coltivato)



FACCIAMO UNA SANA MERENDA

SI

Frutta fresca

Succhi di frutta, frullati e centrifugati

Chips croccanti di mela

Pane e marmellata

Frutta secca

Yogurt con frutta e cereali

fatti in casa

Barrette di cereali fatte in casa

Biscotti, muffin o plumcake fatti in casa

Crackers fatti in casa

NO

Patatine

Barrette al cacao

Merendine industriali

Bibite gassate

Bevande a base di caffeina

Cornetti

RICICLIAMO AVANZI ALIMENTARI

ACQUASALE

(ricetta dei nostri nonni)

- pezzi di pane duro casereccio
- pomodoro giallo rosso
- acqua fresca
- aglio
- olio d'oliva
- origano
- cipolla
- cetrioli
- basilico



FRITTATA DI SPAGHETTI

- Avanzi di pasta
- olio extravergine di oliva
- uova sbattute
- formaggio grattugiato
- pepe



ELENCO DEI CORSISTI PON

Alves Cardoso Gabriel, Bello Siria,
Bruno Vanessa, Caponio Sofia,
Carone Viviana, Cervellera Rebecca,
Cristinelli Carla, D'angelo Giulia,
Del Giudice Teodoro, Fedele Fabiana,
Friuli Sara, Fumarola Vanessa,
Garcia Alejandro, Lobello Francesca,
Marsella Martino, Miola Susanna,
Musaro' Rebecca, Nuzzo Roberto,
Roberto Domenico, Saracino Ilaria, Tinelli Samuele, Zaccaria Giorgia



I NOSTRI PARTNERS DI PROGETTO

FRATRES

La Fratres è un'associazione che crede nell'importanza della donazione come gesto di solidarietà e generosità. Si avvale di volontari, persone impegnate, preparate, attente agli altri. La donazione è un atto volontario, anonimo, periodico, gratuito e soprattutto responsabile. E' un piccolo gesto che rende grandi. Per tutti noi che abbiamo a cuore la vita, la donazione è un gesto di vita.

AMICI DA SEMPRE

Associazione culturale senza scopo di lucro, nata dal desiderio di un gruppo di vecchi amici di salvaguardare le tradizioni del nostro territorio, come le sagre settembrine, la tradizione dei presepi artistici con insoliti materiali e quella delle maschere di carnevale. Il gruppo, sempre presente sul territorio, è pronto ad impegnarsi per dimostrare ogni volta il profondo legame con il proprio paese.

AMICI DEL FUNGO

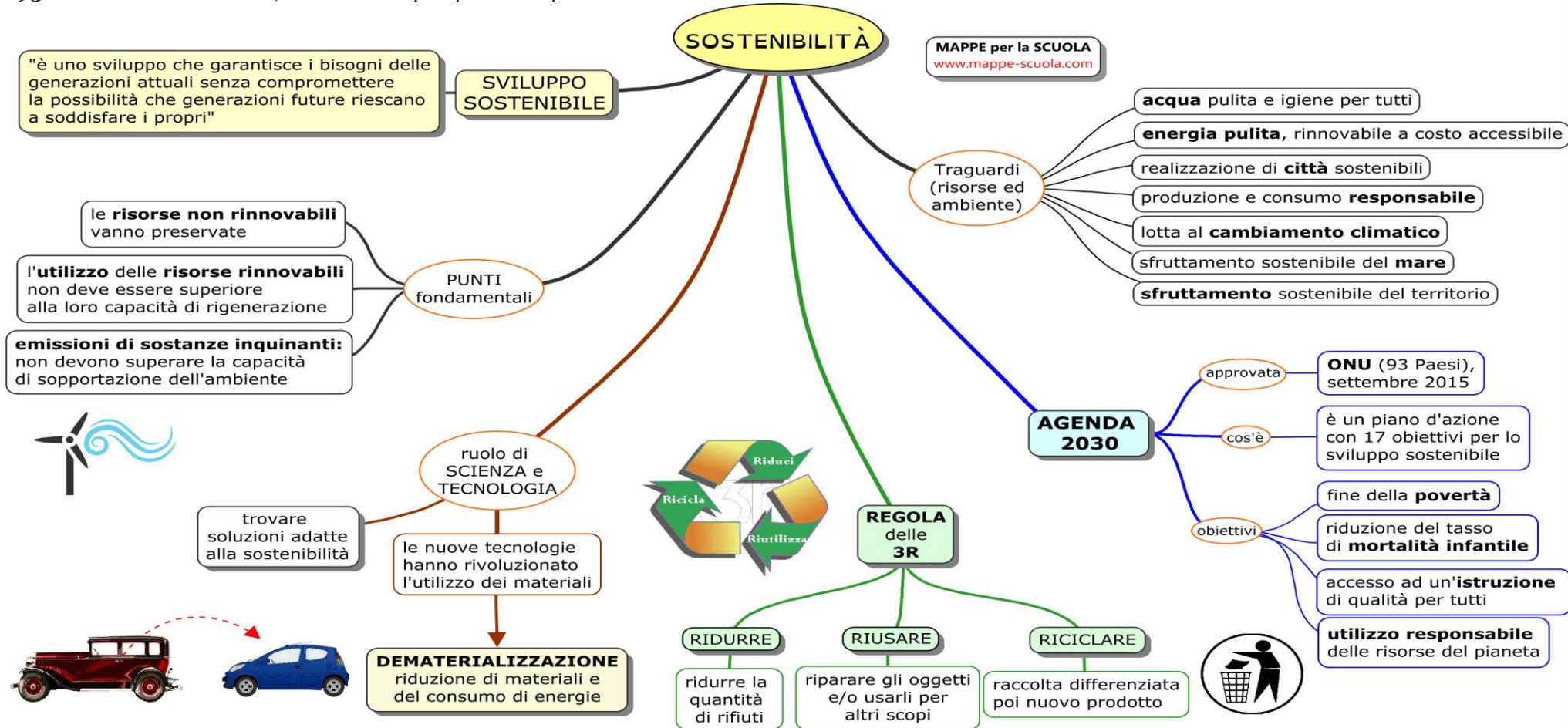
L'Associazione nasce per volere di un gruppo di amici accomunati dalla stessa passione: la conoscenza e la ricerca dei funghi. L'Associazione organizza corsi per il rilascio degli attestati per il riconoscimento dei funghi freschi epigei. Nel corso degli anni è stata riconosciuta dalla regione Puglia come Associazione Micologica e non solo culturale.

PRESIDIO SLOW FOOD CRISPIANO DEL POMODORO GIALLO ROSSO
ISTITUTO ALBERGHIERO "ELSA MORANTE" DI CRISPIANO



LA SCUOLA SEVERI PER L'AGENDA 2030 ...dillo con una mappa

Che cos'è l'Agenda 2030? L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione, sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU, che mira alla prosperità del pianeta e dei suoi abitanti.



Tutti gli alunni e tutte le alunne, dai 3 ai 14 anni, dell'Istituto SEVERI di Crispiano hanno aderito alla settimana nazionale WEEK FOR FUTURE 2019 e alla GIORNATA NAZIONALE DELL'ALBERO del 20 Novembre 2019 con attività concrete e condivise con il Comune e le Associazioni.

LA SFIDA AL GLOBALE PASSA DAL LOCALE !

“Verso ILVA...lore di un futuro sano e sostenibile”

LA FESTA FINALE

Sabato 30 novembre 2019 ore 11

Ore 11 (aula teatro)

Presentazione video dei 4 moduli formativi

“Il giardinetto aromatico : piantine alimentari”

“Un orto per amico”

“A 2 passi dal bosco: le PIANELLE”

“A 2 passi dal mare: il MARPICCOLO”

”Uno Slogan per l’Ambiente”

“Il volantone ecologico “

A seguire presentazione dei manufatti naturali e artistici:



Il giardinetto aromatico
(giardino esterno scuola ed ecomuseo)

Mostra fotografica

Le nostre escursioni : le PIANELLE /L’Erbario
(androne interno)

Mostra fotografica

“Le nostre escursioni : il MARPICCOLO
(androne interno)

Orto Didattico

(giardino interno scuola)

A conclusione:

Degustazione di cibi tradizionali crispianesi

A cura dell’Associazione Amici da Sempre
e dell’Associazione Amici del Fungo

SIETE TUTTI INVITATI !

Volantone Ecologico a cura dei corsisti PON
coordinato da Clemente Addolorata
Docente Referente per la Valutazione PON A.S. 2019 /2020