



Camera di Commercio
Como

PROVINCIA DI COMO
SETTORE AGRICOLTURA E PESCA
SERVIZIO ZOOTECNIA, PRODUZIONI VEGETALI, ALIMENTAZIONE
via Sirtori 5 - 22100 COMO - tel. 031 / 2755.511 - fax 031 / 2755.549

Prot. n. 43131

Como, 23 settembre 2011

OGGETTO: Programma Provinciale di educazione alimentare, filiera corta e valorizzazione dell'economia locale - anno scolastico 2011/2012

REALIZZATO IN COLLABORAZIONE CON:



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Ufficio XII – Ambito Territoriale di Como



ASL Como



COLDIRETTI



Il Settore Agricoltura e Pesca della Provincia di Como propone il Programma Provinciale di Educazione Alimentare per l'anno scolastico 2011/2012 inserito nell'ambito del Progetto Regionale di educazione alimentare "VERSO EXPO 2015" incentrato sul tema "Nutrire il pianeta, Energia per la vita".

L'educazione alimentare non è solo educazione nutrizionale, ma si inquadra in un contesto più ampio legato al vivere quotidiano della persona, della sua famiglia e della società in cui vive.

Il Programma proposto è l'insieme delle attività educative che vengono sviluppate a scuola ma anche in contesti extrascolastici, oltre a voler trasmettere i principi che favoriscano l'adozione di una corretta alimentazione, si propone di fornire una serie di informazioni relative alle filiere produttive dei diversi alimenti partendo dalla promozione della conoscenza e importanza dell'agricoltura, per poi passare al saper riconoscere i prodotti agroalimentari di qualità, informando anche sugli aspetti storici e culturali nell'ottica di "Expo 2015", fino ad arrivare alla promozione dell'educazione al gusto.

Per l'anno scolastico 2011/2012 verranno proposte le seguenti attività didattiche in collaborazione con Regione Lombardia – direzione Generale Agricoltura, con l'Ambito territoriale di Como dell'U.S.R. – Lombardia, con la Asl di Como, con la Camera di Commercio di Como, con Coldiretti, con COOP Lombardia e con il Consorzio Sapori di terra, sapori di Lago:

Prevedendo, come negli scorsi anni, un elevato numero di richieste di partecipazione, si precisa che le adesioni alle iniziative sono tutte a numero chiuso e saranno accolte in base all'ordine di arrivo.

1. ATTIVITA' RIVOLTE ALLE SCUOLE ED AL PUBBLICO IN GENERE CON PARTECIPAZIONE GRATUITA A NUMERO CHIUSO

INCONTRI FORMATIVI RIVOLTI A INSEGNANTI (opzione a numero chiuso)

Verranno proposti degli incontri formativi dedicati agli insegnanti i quali si appropriano degli strumenti necessari ed adeguati per costruire autonomamente un progetto di educazione alimentare in classe, con una conseguente ricaduta delle informazioni sulle famiglie.

Gli incontri sono rivolti agli insegnanti di ogni ordine e grado (infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado) che vorranno aderire con le loro classi all'intero progetto di ed. alimentare o ad alcune parti.

Ogni incontro avrà una durata di circa 2/3 ore.

La partecipazione è gratuita.

Le insegnanti delle scuole che hanno dato la disponibilità ad ospitare gratuitamente l'iniziativa avranno la precedenza per le richieste di attività di educazione alimentare da effettuare successivamente.

Verranno organizzate le giornate formative presso le seguenti sedi:

- Alto Lago (zona San Fedele c/o Istituto comprensivo di San Fedele I.)

Periodo indicativo: Novembre/Dicembre 2011.

ARGOMENTI:

Incontro tenuto da esperti della Provincia di Como:

La normativa igienico sanitaria: aggiornamenti. I prodotti di qualità, le produzioni a Km. Zero (filiera corta). La possibilità di utilizzo nelle mense scolastiche. VALIDO COME CORSO DI AGGIORNAMENTO PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE



Degustazione a cura di:

Incontro tenuto da esperti della Camera di Commercio di Como:

Le produzioni a Km. Zero: approfondimenti.

Incontro tenuto da esperti della Coldiretti di Como:

La conoscenza delle colture del territorio e le differenze con i territori circostanti.

Incontro tenuto da esperti in nutrizione della ASL della Provincia di Como :

Presentazione iniziative ASL 2011: sorveglianza nutrizionale, campagne distribuzione snacks salutari, riduzione sale nel pane e scale per la salute.

Appena disponibile sarà inviata la locandina con l'indicazione delle date degli incontri ed il relativo modulo di adesione.

PROGETTO REGIONALE CIBO, CULTURA E IDENTITA' PERCORSI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE "VERSO EXPO 2015"

Corso di formazione di tre mezze giornate rivolto ai docenti delle scuole primarie sul tema "CIBO, CULTURA E IDENTITA'" realizzato da un Team di ricerca-formazione dell'Università Bicocca di Milano. Gli incontri con gli insegnanti sono finalizzati alla condivisione del Progetto, alla formazione e coesione del gruppo di lavoro, alla costruzione di un linguaggio comune, delle finalità, degli obiettivi così come delle metodologie da adottare nella formulazione dei percorsi didattici.

Le prime due edizioni si svolgeranno a Milano mentre altre edizioni saranno realizzate nei diversi territori della regione sulla base delle adesioni pervenute.

Ogni informazione relativa al corso potrà essere trovata sul sito internet dell'Ufficio Scolastico Provinciale di Como.

2. ATTIVITA' RIVOLTA ALLE CLASSI DA REALIZZARE C/O LA SCUOLA RICHIEDENTE (A NUMERO CHIUSO)

Incontri rivolti agli studenti ed organizzati per avvicinare gli alunni all'argomento "educazione alimentare".

Le tematiche che verranno affrontate saranno quelle previste dal programma e coerenti con gli obiettivi del percorso **Verso EXPO 2015**, personalizzabili a richiesta degli insegnanti interessati, previo accordo con l'esperto che effettuerà l'intervento. Potrà essere necessario utilizzare la cucina della scuola oppure il locale mensa o ambiente idoneo con acqua corrente.

Si precisa che le classi con un numero di alunni superiore a 28 dovranno essere suddivise in 2 gruppi; verranno invece accorpate in un solo gruppo le classi con circa 10 alunni. Ogni caso verrà comunque valutato singolarmente in accordo con l'insegnante referente.

Al fine di permettere ad un maggior numero di scuole di aderire alle nostre attività, ogni plesso scolastico potrà inviare adesioni per un totale di 10 classi. Ulteriori adesioni verranno valutate in base alla disponibilità. Sarà possibile scegliere **uno solo dei seguenti moduli per classe e l'assegnazione sarà comunicata per**

iscritto alla segreteria della scuola tramite posta elettronica. (verrà data la precedenza nell'assegnazione delle attività realizzate dalla Provincia alle scuole sedi di corso per insegnanti).

Le attività nelle classi verranno effettuate indicativamente a partire dai mesi di **gennaio/febbraio 2012.**

MODULI REALIZZATI DALLA PROVINCIA DI COMO

A - Lezione teorica in materia di Educazione Alimentare (durata 1,5 ore)

Moduli “Cibo, cultura e identità” (verso Expo 2015)

Destinatari: scuola primaria e secondaria.

1. L'importanza dell'agricoltura, la conoscenza delle fasi di produzione, la trasformazione ed il consumo dei prodotti destinati alla nostra alimentazione;
2. I prodotti di qualità, le loro caratteristiche e differenze: prodotti tipici, DOP e IGP, prodotti tradizionali, biologici e prodotti ottenuti da agricoltura integrata. La possibilità di inserimento nelle mense scolastiche;
3. Cibo e cultura – gli aspetti storici, culturali e sociali (il cibo nell'arte, nella poesia ecc).

La partecipazione alle lezioni di questo modulo è ritenuta prioritaria. In caso di richieste superiori alla disponibilità verrà data precedenza alle scuole che hanno partecipato al corso regionale

Altri moduli opzionali

Destinatari: scuola primaria e secondaria.

4. Conoscere gli alimenti, le caratteristiche nutrizionali, la formazione delle preferenze alimentari;
5. La giornata alimentare: l'importanza della prima colazione, gli spuntini, il pranzo e la cena;
6. La sicurezza dell'alimentazione, l'igiene degli alimenti;
7. I prodotti OGM e le allergie alimentari;
8. Perché mangiamo, alimentazione nelle diverse età, suddivisione dei pasti, il percorso del cibo all'interno del nostro corpo, mi piace, non mi piace e ... mi fa bene;
9. Mangiar sano per crescere bene – principi di educazione per una corretta alimentazione ed adeguati stili di vita;

Destinatari: scuola primaria.

10. Perché i cibi si conservano? Storia di un alimento;
11. Il viaggio degli alimenti.
Percorso della frutta, una merenda possibile.

Destinatari: scuola secondaria di primo e secondo grado.

12. Alimentazione mediterranea = salute

Il cambiamento delle abitudini alimentari in Italia, alimenti tradizionali e nuovi, confronto tra alimentazione mediterranea e fast-food, alimentazione e salute;

- 13 Il fattore tempo, la pubblicità e le nostre scelte alimentari.
I vari sistemi di conservazione, come scegliere tra la miriade di alimenti..., la lettura delle etichette.
- 14 le nostre scelte alimentari, uno stile di vita, i fattori che influenzano le scelte nel campo dell'alimentazione: pubblicità, cinema, spettacolo, televisione; e la salute? L'OMS e il concetto di benessere psico-fisico e mentale. Le linee guida.
- 15 che cosa vuol dire dieta?
- 16 Bevande analcoliche, alcoliche e superalcoliche (primaria e secondaria).
Leggere bene le etichette e soprattutto sapere cosa si beve e quali danni può provocare al nostro fisico il consumo di bevande alcoliche.

B - Il gusto in classe (durata 2 ore)

Destinatari: scuola primaria e secondaria di primo grado.

Realizzazione in classe di un laboratorio sensoriale, esperienza pratica su un argomento attinente l'alimentazione, scelto e concordato dall'insegnante con i nostri esperti. (acquisto materiali a carico della scuola):

- a. Dal latte al formaggio
- b. Dalla farina al pane
- c. Dalla farina alla pasta fresca
- d. Dalla patata agli gnocchi
- e. I sapori della dolce tradizione
- f. Il pane agli aromi
- g. La pasta fresca si colora di natura

Divertenti laboratori didattici preceduti da una lezione teorica in cui verranno illustrati a secondo del laboratorio scelto:

- i. I principi di caseificazione e lezioni base sul latte e su alcuni prodotti derivanti dalla trasformazione del latte stesso;
- ii. Le caratteristiche principali dei cereali (laboratorio del pane, della pasta e i sapori della dolce tradizione);
- iii. Le caratteristiche principali delle patate nella loro varietà, forma, provenienza, modalità di cottura e utilizzo diverso in cucina;
- iv. Le caratteristiche degli aromi/spezie più usati in cucina per rendere più sfiziosi alimenti come il pane;
- v. Le caratteristiche dei cereali e delle verdure utilizzate per la produzione di pasta colorata.

Ogni bambino produrrà a scopo didattico un formaggino (nel primo caso), un dolcetto ecc. (non è prevista la cottura).

La scuola dovrà fornire oltre agli alimenti, tutta l'attrezzatura necessaria per la realizzazione del laboratorio.

C - Gli animali della fattoria e del lago (durata 1,5 ore)

Destinatari: scuola dell'infanzia e scuola primaria 1° ciclo.

Dopo avere raccolto immagini di animali, questi vengono classificati in base al modo in cui si spostano (nuotano, saltano, ecc.), in base alla loro dieta (carne, erba, ecc.) ed al loro modo di comunicare, così da far acquisire ai bambini la conoscenza ed il rispetto degli animali che ci circondano. **(acquisto materiali a carico della scuola)**

D - *Il memory degli odori* (durata 1,5 ore)

Destinatari: scuola dell'infanzia e primaria.

Lezione teorica e pratica sui 5 sensi + gioco memory degli odori. Si scelgono 10 alimenti che si riconoscono con l'olfatto e si mette lo stesso alimento in due contenitori diversi. A turno i bambini dovranno riconoscere i 2 contenitori dove è stato messo lo stesso alimento. Vince il "naso" più esperto.

(acquisto materiali a carico della scuola)

E - *Composizioni creative con sostanze naturali* (durata 2 ore)

Destinatari: scuola dell'infanzia e primaria 1° ciclo.

Si può creare un materiale dotato di plasticità, comunque commestibile e colorato che i bambini possono manipolare lasciando libera la loro fantasia di creare sculture con i colori del benessere.

(acquisto materiali a carico della scuola)

F – *Esperimentiamo - reazioni chimiche naturali che avvengono negli alimenti* (durata 2 ore)

Destinatari: scuola secondaria di primo grado.

Si può accendere la curiosità di ogni ragazzo per le materie scientifiche con piccole esperienze di trasformazione della materia

(acquisto materiali a carico della scuola)

G – *Acqua e non solo acqua* (durata 2 ore)

Destinatari: scuola secondaria di primo e secondo grado.

Il percorso prevede una lezione teorico pratica in cui vengono illustrate le caratteristiche dell'acqua e la sua importanza per l'organismo, imparare a leggere l'etichetta, a classificare le bevande, a conoscere la composizione e modalità di preparazione delle bevande analcoliche zuccherate per moderarne il consumo. E' prevista anche una degustazione per mettere in evidenza quali sono i motivi di successo di una bevanda.

(acquisto materiali a carico della scuola)

H - *Le erbe aromatiche e officinali* (durata 2 ore)

Destinatari: scuola primaria.

Quali sono e a cosa servono.

Impariamo a realizzare un orto aromatico oppure a fare un infuso.

(acquisto materiali a carico della scuola)

I – *L'intervallo che frutta - la merenda a scuola con gusto*

(durata 2 ore)

Destinatari: scuola primaria e secondaria di primo grado

L'importanza di una merenda sana. Laboratorio di analisi sensoriale, si faranno esperienze pratiche su: Vista, tatto, udito, olfatto e gusto.

(acquisto materiali a carico della scuola)

L - Le api (durata 2 ore)

Destinatari: scuola primaria.

Impariamo a conoscere il mondo delle api e la loro straordinaria capacità organizzativa e produttiva.

E' prevista una degustazione di miele

(acquisto materiali a carico della scuola)

M - Orto Circuito frutta e verdura: l'importanza di un consumo giornaliero
(durata 2 ore)

Altro giro altro gusto.

Si potrà scegliere uno solo degli argomenti di seguito indicati:

1. I PICCOLI FRUTTI

Destinatari: scuola dell'infanzia

Impariamo a conoscere meglio questi frutti così piccoli, ma ricchi di sostanze preziose per il nostro organismo. E' previsto un Test di Gradimento con marmellate.

2. STORIE DI PICCOLI, GRANDI SEMI

Destinatari: scuola primaria.

Con questa attività gli alunni imparano ad osservare le caratteristiche di semi diversi, ad individuare le somiglianze e porre domande per capire: dove si possono trovare i semi, come sono prodotti, cosa contengono, chi li può mangiare, cosa possono generare, come muoiono, qual è il luogo più adatto a farli vivere ecc. E' prevista anche una semina in vaso oppure nel giardino della scuola ove disponibile .

3. IL PICCOLO CONTADINO

Destinatari: scuola dell'infanzia.

Preceduta da una lezione teorica, l'esperto verrà aiutato da tanti piccoli aspiranti contadini nella realizzazione di un piccolo orto in vaso oppure nel giardino della scuola ove disponibile.

4. LABORATORIO DI CUCINA

Destinatari: scuola primaria

Laboratorio di cucina in classe con l'uso della cucina della scuola.

(acquisto materiali a carico della scuola per tutti i progetti indicati al punto M)

MODULI REALIZZATI DALLA CAMERA DI COMMERCIO DI COMO

LE RISORSE DEL TERRITORIO

DESTINATARI

Scuole primarie e scuole secondarie di primo grado

1) LABORATORIO RISORSE ITTICHE E PESCA PROFESSIONISTICA SOSTENIBILE

Il progetto "Risorse ittiche e pesca sostenibile" si rivolge alle classi quarte e quinte della scuola primaria e a tutte le classi della scuola secondaria di primo grado. Verrà svolto in collaborazione con il Servizio Pesca della Provincia direttamente a scuola e sul territorio vicino alla scuola. La parte introduttiva si svolgerà a scuola, mentre la parte pratica sul lago di Como con il pescatore professionista più vicino alla scuola.

Il laboratorio ha la durata di 5 ore da suddividersi in due giornate (o su richiesta da svolgersi in un'unica giornata).

2) IL TURISMO SOSTENIBILE COME FONTE DI LAVORO SUL TERRITORIO

Progetto didattico di valorizzazione e utilizzo occupazionale lavorativo del territorio in chiave turistica

La natura, l'ambiente, la cultura (intesa anche come il riappropriarsi di ambienti, tradizioni luoghi e valori dimenticati) sono diventati la colonna portante di un "nuovo" turismo: l'ecoturismo e il turismo culturale.

Il Lago di Como e il suo territorio si allineano perfettamente a tali cambiamenti costituendo, di fatto, una risorsa ideale per sviluppare impresa partendo dalle risorse del territorio.

L'attività, da svolgersi direttamente in aula, potrà essere realizzata in 2/3 incontri della durata di 2-3 ore

3) IL TERRITORIO SU CUI VIVIAMO:

CONOSCKERNE L'ORIGINE STUDIARNE L'EVOLUZIONE, PREVENIRNE IL DISSESTO

Progetto didattico per conoscere il territorio e imparare a difenderlo come base per il suo sviluppo futuro.

Negli ultimi anni i fenomeni di dissesto idrogeologico che interessano il territorio sul quale viviamo si sono moltiplicati, o meglio la sensibilità a tali fenomeni è estremamente cresciuta al punto che oramai parole come alluvione, frane, smottamenti, esondazioni non sono più un mistero.

L'idea è di riferire questi grandi temi ambientali al nostro territorio conoscendo quindi la vera storia del Lago di Como delle sue montagne e delle sue valli per poi capire come si evolve il territorio scoprendone regole e modalità di azione. Infine per potere difendere il nostro territorio e per poi pianificarlo al meglio avremo modo di parlare di "gestione sostenibile" facendo degli esempi di come gestire e prevenire fenomeni potenzialmente dannosi quali frane e alluvioni.

L'attività, da svolgersi direttamente in aula, potrà essere realizzata in 2/3 incontri della durata di 2-3 ore

4) CORSO DI GELSIBACHICOLTURA

Prevede la realizzazione di un modulo formativo, organizzato per classi, articolato in due fasi:

- una teorica, avente la finalità di fornire gli strumenti tecnici e teorici sull'attività di gelsibachicoltura
- una pratica inerente l'allevamento dei bachi da seta e la prima lavorazione dei bozzoli (che poi i bimbi potranno portare a casa) con relativa fornitura dei bachi e ricci da sbozzolare e spelaiare.

L'attività è proponibile ad aprile /maggio quando i bachi si trovano in terza età. Il modulo, da svolgersi direttamente in aula, potrà essere realizzato in 1/2 incontri. E' previsto un incontro preliminare con gli insegnanti per la definizione dell'attività.

5) ORTICOLANDO

Proposta in collaborazione con la Fondazione Minoprio.

OBIETTIVI DEL MODULO

Questo laboratorio si propone l'obiettivo di far assimilare alcuni concetti essenziali: osservare il ciclo di una pianta dalla semina alla raccolta dei frutti; effettuare un'esperienza pratica/manuale volta all'acquisizione della consapevolezza della provenienza del cibo; capire che nutrirsi correttamente e in modo equilibrato è fondamentale per la salute e la qualità della vita; imparare l'arte della pazienza: saper aspettare, acquisire i tempi della natura.

MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Sono previsti due incontri in classe con un operatore della Fondazione Minoprio. Durante il primo incontro è prevista la consegna di un kit (costituito da terriccio, fertilizzante chimico e organico, piccoli attrezzi, sementi e/o piantine da orto) unitamente alla spiegazione di corretto utilizzo dello stesso.

Il kit conterrà anche una guida con le indicazioni per la coltivazione degli ortaggi scelti e per il loro utilizzo in cucina, con indicazione degli aspetti nutrizionali.

Durante il secondo incontro, fissato per il mese giugno, è previsto un feed-back di verifica dei risultati ottenuti con le singole coltivazioni.

LABORATORI A CURA DI COOP LOMBARDIA

ACQUA DI CASA MIA

In Italia l'attenzione all'uso della risorsa idrica è scarsa: negli acquedotti si spreca in media un terzo del volume trasportato e nelle case prevalgono comportamenti disattenti (dopo gli Stati Uniti, l'Italia è il paese che consuma più acqua pro-capite).

Il fatto che l'acqua in Italia sia tra le meno care d'Europa ne accredita la percezione che sia una risorsa illimitata. A livello mondiale, nell'arco del ventesimo secolo, la quantità a disposizione di ogni essere umano è diminuita del 40%: oggi consumiamo più di quello che il ricarica naturale delle falde ci fornisce.

Il consumo di acqua in bottiglia ci vede ai primi posti nel mondo, ma per l'imbottigliamento e il trasporto su gomma di 100 litri acqua per 100 km, si producono emissioni almeno pari a 10 kg di anidride carbonica, a cui va aggiunto, sotto il profilo ambientale, l'impatto dello smaltimento di tonnellate di plastica.

Comprendere il valore dell'acqua, acquisire consapevolezza e responsabilità nel suo consumo e utilizzo, è quindi oggi tema di grande rilevanza sociale.

Obiettivi

- Approfondire la conoscenza dei diversi utilizzi delle risorse idriche
- Riflettere sull'acqua come merce
- Porre attenzione sulla filiera del prodotto
- Promuovere comportamenti responsabili nell'utilizzo quotidiano
- Riflettere sui dati della distribuzione dell'acqua sul pianeta, sui processi di privatizzazione in atto e sulla sua universalità come diritto alla vita

Destinatari:

alunni/e dai 9 ai 19 anni

Percorso:

due o tre incontri di due ore ciascuno,
il primo al supermercato
percorso previsto presso COOP di COMO
MESE: novembre

OCCHIO AL CONSUMO

Nelle nostre comunità il problema dello smaltimento dei rifiuti è all'ordine del giorno, tanto che a volte può costituire una vera e propria emergenza.

Nuovi modelli di consumo favoriti da un generale aumento del benessere e una diversa struttura della rete di vendita, sono alcuni dei fattori che incidono significativamente sulla quantità e qualità dei rifiuti prodotti.

Conoscere dove va a finire la nostra spazzatura quotidiana può aumentare la consapevolezza del problema e instaurare buone pratiche.

Allo stesso tempo, proprio il modificarsi dei nostri consumi ci impone una nuova attenzione nei confronti della sostenibilità dei singoli prodotti (ciclo di vita, analisi dell'impatto

ambientale, impronta ecologica...) e del corretto smaltimento di rifiuti “speciali” (pile, cellulari, computer...)

Il rifiuto, se ben gestito, può trasformarsi da problema in risorsa?

Obiettivi

- Conoscere la funzione degli imballaggi, i materiali con cui sono fatti e ripercorre la storia della loro evoluzione.
- Analizzare il ciclo di vita di un prodotto “simbolo” in relazione al suo impatto ambientale.
- Porre attenzione sulla filiera del prodotto.
- Approfondire le buone pratiche che ci consentano di ridurre, recuperare, riutilizzare e riciclare i rifiuti.
- Imparare a fare scelte di consumo più consapevoli.

Destinatari:

alunni/e dai 9 ai 19 anni

Percorso:

due o tre incontri di due ore,
uno dei quali al supermercato
percorso previsto presso COOP di COMO E CANTU'
MESE: febbraio, marzo

LE MANI IN PASTA

Percorso di educazione alla Cittadinanza e alla Legalità democratica

In qualsiasi comunità sia essa scuola, famiglia, gruppo dei pari, società, è indispensabile darsi delle regole per garantire a ciascuno dei suoi membri uno spazio di dignità e di libertà personale nell'interazione costruttiva con gli altri. Non sempre, questo principio è chiaro e condiviso da tutti.

Il percorso si propone di approfondire il legame tra legalità, democrazia, sviluppo economico, convivenza civile. Formazione alla cittadinanza e alla legalità democratica significa coerenza tra principi ed azioni, assunzione di responsabilità, condivisione di valori quali la dignità della persona e il rispetto dell'altro, la libertà individuale, la tolleranza, la solidarietà, la giustizia, l'uguaglianza.

Conoscere e approfondire situazioni e testimonianze di impegno civile ci aiuta a dare concretezza ai nostri discorsi.

*Anche con un pacco di pasta si possono diffondere
semi di speranza e principi di legalità democratica.*

Obiettivi

- Analizzare l'importanza delle regole come strumento per una civile convivenza
- Riflettere sul significato del nostro essere cittadini
- Analizzare il rapporto tra legalità democratica e sviluppo economico e sociale dei territori
- Approfondire la conoscenza di esperienze che quotidianamente si impegnano per affermare il diritto al lavoro, alla libertà e alla democrazia

Destinatari:

alunni/e dai 13 ai 19 anni

Percorso:

tre incontri di due ore ciascuno, uno dei quali
al supermercato

percorso previsto presso COOP di CANTù

MESE: aprile

NOTA BENE: l'incontro al supermercato è parte integrante della didattica dei percorsi, pertanto la partecipazione a tale incontro è vincolante per l'accettazione delle richieste. Per la prenotazione dei percorsi COOP o eventuali informazioni telefonare al numero di COOP SCUOLA 02 – 66101754 dalle 9.30 alle 12.30.

3. NATURAL"MENTE" IN FATTORIA VERSO EXPO 2015

Visite guidate presso fattorie didattiche, aziende agricole e agroalimentari (opzione a numero chiuso).

Destinatari: **scuola dell'infanzia, scuola primaria e secondaria di primo grado**

Per approfondire "sul campo" i temi trattati in classe, per avvicinare il mondo della scuola all'agricoltura e alla conoscenza delle produzioni tipiche, per insegnare nozioni spesso impartite solo a livello teorico, proponiamo alle scuole le visite guidate presso aziende presenti sul nostro territorio.

Sarebbe consigliabile fare scuola all'aperto anche per più di una giornata per imparare a osservare direttamente con "altri occhi" e considerare la natura come una banca di conoscenza ed una maestra di vita.

In allegato l'elenco aggiornato delle aziende disponibili ad ospitare le visite guidate.

E' previsto come incentivo **il rimborso di una parte delle spese** con assegnazione di un contributo alla scuola richiedente indipendentemente dal numero delle classi partecipanti al progetto: n. 1 contributo ad ogni scuola (non è previsto il rimborso di una parte del costo relativa al biglietto di ingresso e nemmeno il supporto di un accompagnatore esterno all'azienda ospitante, pertanto i costi per la visita devono essere concordati direttamente dalla scuola con l'azienda prescelta).

Nel caso in cui ci fossero contributi disponibili potranno essere assegnati a scuole che effettueranno visite guidate presso parchi, consorzi e riserve naturali.

Le prenotazioni (in azienda e dell'autobus) dovranno essere effettuate direttamente dalla scuola e la data della visita comunicata (come verrà indicato successivamente nella lettera di assegnazione del contributo).

4. FIERE, MANIFESTAZIONI ZOOTECHNICHE E FATTORIE DIDATTICHE VERSO EXPO 2015

(opzione a numero chiuso)

Saranno realizzati, nell'ambito delle principali fiere e fattorie didattiche presenti sul nostro territorio, laboratori sensoriali rivolti al pubblico giovanile, con preferenza per le scolaresche di scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado che vorranno intervenire, ma aperte a tutto il pubblico, in particolare nei giorni festivi.

I contenuti dei laboratori ricalcheranno in linea generale quelli sopra dettagliati nella parte relativa all'attività scolastica, con gli adattamenti che di volta in volta si renderanno opportuni, in accordo con gli organizzatori di ciascuna manifestazione.

Di volta in volta verrà data comunicazione alle scuole del circondario della manifestazione stessa, del tipo di laboratorio organizzato nell'ambito delle varie manifestazioni presenti sul nostro territorio, senza che questo precluda la partecipazione di altri soggetti.

Cordiali saluti.

F.to IL DIRIGENTE
AREA PROMOZIONE DELLE IMPRESE
CAMERA DI COMMERCIO DI COMO

Dott.ssa Pina Sergio

F.to IL RESPONSABILE
SERVIZIO AGRICOLTURA
PROVINCIA DI COMO

Dott. Tommaso Latis