



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR



MIUR

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



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DANTE ALIGHIERI" DI ANAGNI

Cod. Meccanografico FRIS023002

Codice Fiscale 80005550605

Conto Corrente Postale n. 13586037

e-mail fris023002@istruzione.it

indirizzo pec fris023002@pec.istruzione.it

sito web www.iisanagni.it

Liceo Classico "D. Alighieri" Anagni FRPC023019

Sez. ass. – Liceo Scientifico Fiuggi FRPS02301

Località S. Giorgetto 03012 Anagni

Via Verghetti 03014 Fiuggi

Tel. 0775727817 Fax 0775733011

Tel. - Fax 0775514329

TITOLO DEL PROGETTO "SAPERE I SAPORI" a.s. 2016-17

Nunc est bibendum: i giovani, il vino e l'educazione al suo consumo

Dati dell'Istituto di istruzione superiore di II grado che presenta il progetto	Istituto: Istituto: I.I.S. "DANTE ALIGHIERI" di Anagni (Liceo classico "Dante Alighieri" di Anagni - Liceo Scientifico di Fiuggi)
	Codice Mecc.: FRIS023002
	Indirizzo: Località S. Giorgetto 03012 Anagni (FR)
	Tel.: 0775.727817 fax 0775.733011 e-mail: fris023002@istruzione.it
	Dirigente Scolastico Prof. Adriano Gioè

1. REFERENTE:

Prof.ssa Flavia Colonna

2. DESTINATARI:

Alunni del biennio del Liceo Classico e Scientifico di Anagni-Fiuggi (5 classi, 1 ad indirizzo classico, 4 ad indirizzo scientifico; totale numero alunni: circa 120).

3. SOGGETTI COINVOLTI:

Risorse umane interne: docenti di Scienze, Lettere, Storia, Storia dell'Arte.

Risorse umane esterne: 1) Cantina Coletti Conti di Anagni (e/o altra cantina ciociara: Cantina Terenzi, Corte dei Papi ecc.). alla Cantina Coletti Conti la guida "Vini d'Italia" del Gambero Rosso, l'alfiere enologico del made in Italy nel mondo, ha assegnato il riconoscimento massimo dei Tre Bicchieri (Hernicus Cesanese del Piglio Superiore). La filosofia produttiva che la famiglia Coletti Conti persegue da sempre punta alla creazione di vini di qualità a forte vocazione territoriale che possano contare su vigneti in esposizione ottimale, coltivati con metodi tradizionali su un terreno di origine vulcanica, su una dolce giacitura collinare, in un habitat ideale per la vite; 2) antropologi e psicologi; 3) Camera di Commercio per l'industria e l'Artigianato di Frosinone.

4. FINALITÀ

Il progetto "*Nunc est bibendum: i giovani, il vino e l'educazione al suo consumo*" si propone di:

- 1) promuovere stili di vita adeguati a produrre e/o mantenere sane abitudini alimentari, con particolare riferimento all'educazione e alla responsabilizzazione al consumo sano ed equilibrato del vino da parte dei giovani;
- 2) promuovere la conoscenza del vino in quanto prodotto tipico regionale, come alternativa alla omologazione dei sapori e come salvaguardia del territorio e della biodiversità;
- 3) sottolineare il valore culturale e sociale del vino;
- 4) far conoscere in modo diretto la filiera produttiva del vino nella sua interezza;
- 5) promuovere nello studente un processo di "auto – formazione assistita" coniugata attraverso la conoscenza e la comprensione delle interazioni tra Cibo – Salute – Agricoltura – Territorio – Consumi, per consentirgli di divenire soggetto di condivisione dei risultati raggiunti;
- 6) creare una relazione tra mondo della scuola e mondo della produzione, finalizzata anche all'orientamento scolastico e/o lavorativo;
- 7) costruire un archivio della cultura e delle tradizioni locali sul vino, le cui radici storiche possano essere recuperate attraverso un'azione di ricerca diretta sul territorio.

Il progetto rientra tra i percorsi formativi indicati nel Bando, in particolare:

- 1) Prodotti tipici: conoscenza delle produzioni tipiche del territorio sia vegetali che animali, del loro valore nutrizionale, ambientale, economico e culturale; storia ed attualità della

produzione, lavorazione, trasformazione, distribuzione e commercializzazione delle eccellenze produttive tipiche della Regione Lazio;

- 2) Educazione al consumo: imparare a riconoscere sia attraverso i propri sensi che attraverso la lettura delle etichette gli alimenti sani, sicuri e di qualità; conoscere i marchi alimentari di qualità e tutela ed il loro significato; acquisire le norme basilari di igiene alimentare; conoscere il concetto di stagionalità e le sue implicazioni sulla qualità dei prodotti e sull'ambiente; sensibilizzare al consumo responsabile, nel caso di adolescenti con particolare riguardo alla fruizione consapevole di vino e birra;
- 3) Filiera alimentare: scoprire e conoscere i passaggi che i prodotti alimentari vegetali e animali seguono per arrivare sulle nostre tavole e l'impatto sociale, ambientale ed economico che da esso deriva.

5. OBIETTIVI FORMATIVI

Lo studente potrà, attraverso il progetto *“Nunc est bibendum: i giovani, il vino e l’educazione al suo consumo”*:

- a) analizzare le proprie abitudini alimentari e, in base alle conoscenze apprese, consolidarle o attivare i correttivi necessari;
- b) affinare le percezioni sensoriali;
- c) acquisire una cultura della genuinità degli alimenti;
- d) coniugare la relazione esistente tra cibo ed affettività individuando le connessioni tra alimentazione-percezioni sensoriali-emozioni;
- e) conoscere i prodotti tradizionali del proprio territorio, le radici storiche, ambientali e sociali che li caratterizzano e ne hanno perpetrato la continuità nel tempo;
- f) conoscere e operare, intrattenendo relazioni tra il mondo della scuola, le istituzioni del territorio e il mondo della produzione.

Gli alunni verranno coinvolti attivamente, sollecitando in loro curiosità, voglia di capire, di modificarsi per migliorare, mantenendo costante il riferimento alla realtà. Facendo perno sulla sfera emotiva, permettendo all'alunno di “raccontarsi”, svolgendo indagini sul proprio vissuto, sulle proprie sensazioni, anche l'aspetto culturale e l'apprendimento scolastico diventeranno una spontanea necessità di soddisfare la loro curiosità. Le loro conoscenze si consolideranno attraverso l'interdisciplinarietà: il tema del vino verrà affrontato non solo nell'aspetto dell'alimentazione, ma anche nei suoi aspetti culturali, storici, nutrizionali, ambientali, simbolici, artistici e letterari.

6. CONTENUTI: UNITÀ DIDATTICHE DI APPRENDIMENTO, VISITE IN AZIENDA E CRONOPROGRAMMA

Il percorso formativo “*Nunc est bibendum: i giovani, il vino e l’educazione al suo consumo*” vuole favorire una migliore conoscenza del prodotto del vino. Si intende far avvicinare gli alunni al contesto produttivo – ambientale per farne conoscere ed apprezzare la complessità produttiva e la ricchezza e varietà dei prodotti e promuovere la trasversalità dell’educazione alimentare, che coinvolge gli aspetti storici, culturali, antropologici delle produzioni vinicole e del loro territorio d’origine, i cambiamenti in corso legati ai nuovi mutamenti sociali. Attraverso la conoscenza diretta e proficua del mondo del lavoro e delle professioni che ruotano attorno al comparto agro-alimentare e l’integrazione, nelle attività didattiche, di esperienze dirette e laboratoriali (laboratorio di degustazione, visita in azienda) gli alunni verranno maggiormente coinvolti nel potenziamento delle loro conoscenze, abilità e competenze (sapere, saper fare, saper essere).

Il mondo del vino può essere studiato nei suoi molteplici aspetti: il vino e la sua storia; miti e leggende; il vino nelle religioni; il vino e l’economia: produzione e commercializzazione. Per formare consumatori consapevoli che sappiano esprimere individualità nella scelta e consumo equilibrato è fondamentale far conoscere il prodotto, la sua storia, le tecniche di produzione, le modalità di consumo, le sue caratteristiche economiche, i suoi valori simbolici e culturali.

I UNITÀ DI APPRENDIMENTO (DIDATTICA IN SEDE SCOLASTICA)– Periodo Febbraio

- a) Conoscere l’uva, le sue origini e i luoghi di produzione; b) conoscere il vino e il suo contesto produttivo – ambientale; c) Conoscere e valorizzare le valenze di salubrità e genuinità del prodotto; d) Conoscere la storia del vino; e) Sensibilizzare gli studenti più adulti alla degustazione delle caratteristiche organolettiche del vino

II UNITÀ DI APPRENDIMENTO (DIDATTICA IN SEDE SCOLASTICA)– Periodo Marzo + I visita in azienda (Cantina Coletti Conti)

- a) Conoscere le varie fasi della produzione del vino: raccolta dell’uva, pigiatura, fermentazione, invecchiamento e imbottigliamento; b) conoscere la complessità produttiva del vino come ricchezza e varietà di gusti: classificazione del vino; c) conoscere il vino nel suo aspetto di consumo sociale e socializzante; d) conoscere le principali norme sulla sicurezza del prodotto: alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni; e) conoscere i valori simbolici e culturali del vino; f) conoscere le variabili che caratterizzano la qualità del vino

III UNITÀ DI APPRENDIMENTO (DIDATTICA IN SEDE SCOLASTICA)– Periodo Aprile + II visita in azienda (Cantina Coletti Conti)

- a) Conoscere il prodotto, il suo valore nutrizionale e le norme sulla sicurezza alimentare;
- b) saper leggere le etichette, conoscere la normativa e gli indicatori di qualità; c) il confezionamento del vino; d) La degustazione del vino e) dinamiche di consumo: ricchezza di varietà, individualità della scelta, consumo equilibrato

IV UNITÀ DI APPRENDIMENTO (DIDATTICA IN SEDE SCOLASTICA)– Periodo Maggio-Giugno

- a) Il vino e le antiche civiltà: egizi, fenici, area siro – palestinese; b) il vino e il mondo classico: greci e romani; c) il vino e gli dei; d) il vino e il suo aspetto socializzante: osterie ieri, wine – bar oggi.

7. ATTIVITÀ

- Visite in aziende e nei territori del vino per sviluppare ricerche in classe
- Animazioni e giochi sul vino da svolgere in classe (recite a tema, gioco della vendemmia ecc.)
- Partecipazione ad alcuni momenti salienti dell'anno vitivinicolo (vendemmia)
- Estemporanea di arte e/o fotografia sul vino ed i suoi territori
- Lezioni in classe e all'aperto
- Laboratori sensoriali.

Si prevede la realizzazione-riproduzione di opere artistiche legate all'ambito enologico e un foto reportage che riporterà fedelmente le esperienze legate al progetto in oggetto, nonché un evento finale ove verranno pubblicizzati i lavori degli studenti (maggio-giugno 2017).

8. METODOLOGIE

1. Riflessione teorica attraverso un *feedback* guidato dai docenti interni ed esterni, affinché gli studenti possano mettere a fuoco ciò che hanno acquisito, ed elaborazione di schede informative;
2. *Focus group, workshop, brainstorming, problem solving;*
3. Utilizzo di strumentazioni informatiche, networking;

4. Uscite didattiche in fattoria/azienda (alternanza scuola/lavoro).

9. PIANO DEI COSTI

<u>ATTIVITA'</u>	N°	EURO
Azione B 1. DIDATTICA IN SEDE SCOLASTICA		
<u>A) incontri didattici e formativi , con eventuale coinvolgimento dei genitori</u>	4	600,00
<u>B) Laboratori scientifici, di cucina e sensoriali (laboratorio di degustazione)</u>	1	500,00
Azione B 2. VISITE DIDATTICHE ESTERNE		
1. Visite presso Cantina Coletti Conti e/o altra azienda agricola (cantina)	2	1.400,00
Oneri previsti a carico delle famiglie (eventuale contributo per noleggio pullman)		600,00
TOTALE Euro		2.500,00 (+600,00 a carico delle famiglie)

IL DIRIGENTE
Prof. Adriano GIOÈ