



LE SCUOLE TOSCANE VERSO EXPO

*Il buon vivere
in Toscana*

In copertina la corona di cipressi a San Quirico d'Orcia (SI), simbolo della Toscana nel mondo

"Le Scuole toscane verso Expo 2015" un progetto di



Regione Toscana

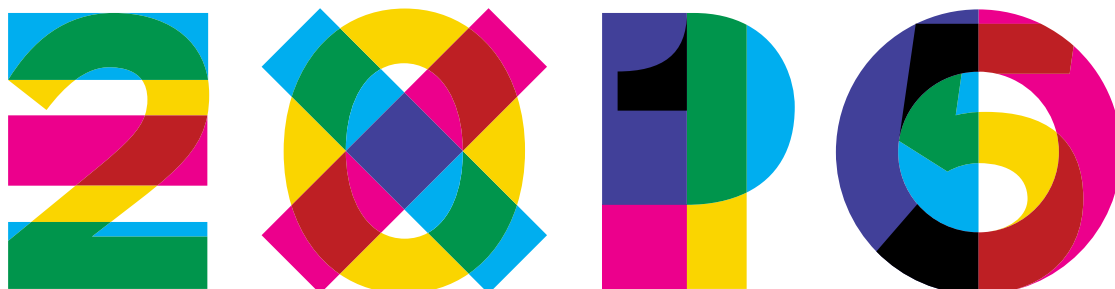


*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Toscana*



Responsabilità dei contenuti a cura dei singoli Istituti partecipanti al progetto

Aprile 2015



Quindici anni orsono siamo entrati nel Ventunesimo secolo. Non sapevamo cosa avrebbe portato e tutto rimaneva da scoprire. Ma adesso una sua parte è trascorsa e nella nostra Italia possiamo trarre già alcune conclusioni. Questo sembra essere un'inizio di secolo all'insegna degli stress economici, migratori, sociali e ambientali.

Ma per quanto ci concerne, questo è un tempo di antipolitica. Di calo della fiducia, del dialogo e della comprensione da parte dei rappresentanti e dei rappresentati, da entrambe le parti.

A parere dei giovani di oggi, le Istituzioni non sono più tutele e la politica non è più desiderio di implicarsi socialmente. Ma nonostante ci siano state cause scatenanti di questo tipo di pensiero, senza reinstaurare un reciproco rapporto, non potremo sanare un divario insensato per un Paese democratico: i cittadini dovrebbero sentir proprio il proprio Paese.

Sempre 15 anni fa nasceva il Parlamento degli Studenti della Toscana: un'Istituzione che anno dopo anno ha formato nuove generazioni di giovani toscani riavvicinandoli alla nostra Costituzione, agli ideali invece che alle idee radicali, al confronto invece che allo scontro, al dialogo invece che all'allontanamento.

Così oggi, noi ragazzi del Parlamento degli Studenti, siamo grati di poter affrontare con

senso critico i punti di forza e di debolezza della tanto attesa Esposizione Universale di Milano.

E sicuramente uno dei primi aspetti citati è il coinvolgimento degli studenti, reso possibile dal progetto **"Le Scuole Toscane verso EXPO 2015"** della Regione Toscana e del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Ufficio Scolastico Regionale per la Toscana

33 Scuole, fra primarie, medie e superiori hanno avuto l'opportunità di costruire progetti e ricerche su tre temi principali: cittadinanza, cultura ed infine filiera corta e agricoltura. Abbiamo noi l'onore di presentarvi di seguito i loro lavori, che saranno inoltre portati all'interno del Padiglione Toscana e di Palazzo Italia a EXPO 2015.

Le tre Commissioni costituenti la nostra Istituzione affrontano infatti gli stessi temi appena citati e proposti ai ragazzi delle Scuole. Cogliamo perciò l'occasione di ispirarci dal loro lavoro e aiutarli a trasmettere a più persone possibili i loro risultati ed il loro impegno.

Questo ebook verrà inviato a tutte le Scuole della Toscana, oltreché presentato a Milano, in modo da assicurare la più ampia informazione tra i piccoli ed i grandi riguardo questo prezioso progetto della nostra Regione.

Adesso, la parola ai ragazzi!

KLEONIKI VALLERI
PRESIDENTE PARLAMENTO STUDENTI

Il Parlamento Regionale degli Studenti della Toscana è un organismo Istituzionale di rappresentanza studentesca, composto da 60 ragazzi delle Scuole Superiori eletti in ogni provincia della Regione.

Obiettivo fondante è avvicinare i giovani alla politica e alle Istituzioni che spesso vediamo come lontane o addirittura nemiche, offrendo la possibilità di capire come funzionano e come attraverso di esse si possano cambiare le cose in un vero e proprio esercizio alla democrazia.

Il Parlamento degli Studenti è suddiviso in Commissioni: Istruzione e Formazione, Legalità Diritti e Cittadinanza, Ambiente e, infine, Comunicazione.

Ciascuna elabora progetti e iniziative finalizzate a coinvolgere i ragazzi e gli Istituti Superiori del territorio nelle varie tematiche affrontate. Se il legame tra la Prima commissione e gli studenti è chiaro, le altre possono sembrare estranee all'ambito scolastico ma parlandone e confrontandosi, ci si accorge che non è affatto così.



Temi come l'omofobia, le disabilità, l'immigrazione e la misoginia influiscono nei rapporti tra studenti, con i professori e riguardano anche il problema del bullismo; altri invece come le energie rinnovabili, la corretta alimentazione, la tutela dei beni culturali e paesaggistici non ci riguardano forse?

Oltre al fatto che se ne sente continuamente parlare sul piano pratico: per esempio risparmiare energia porterebbe la scuola ad avere più soldi da investire in nuove attività o garantire a tutti l'acquisto dei libri di testo. E ancora, il gruppo della Comunicazione si occupa anche dei social media, questi non fanno forse ormai parte della nostra realtà quotidiana?

Il merito più grande però del Parlamento degli Studenti è quello di riunire ragazzi che vengono da realtà lontane e portarli a confrontarsi e mettersi d'accordo con un solo obiettivo comune: far sentire la propria voce e dimostrare che non solo i giovani hanno tanto da dire, ma spesso anche da insegnare.

ELEONORA MARCHIONNI
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA TOSCANA

L'Ufficio Scolastico Regionale per la Toscana, con il supporto tecnico e finanziario di Regione Toscana (Assessorati Agricoltura, Sanità, Istruzione e Cooperazione internazionale) nel quadro delle attività previste per EXPO 2015 e di altre iniziative promosse dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca per l'anno 2015, ha promosso un progetto che vede la partecipazione di trentatré Scuole di diversi ordini e gradi di istruzione dislocate su tutto il territorio toscano e di quasi tutte le diverse tipologie formative previste dagli ordinamenti dello Stato italiano (Licei, Istituti tecnici e Istituti professionali).

Lo scopo del piano progettuale è quello di accogliere le proposte di riflessione offerte dalle tematiche di EXPO per attivare processi sostenibili e promotori di innovazione. L'iniziativa "Le scuole toscane verso EXPO 2015" prevede anche un percorso di collaborazione fra scuole "toscano" e scuole "all'estero" le cui nazioni abbiano aderito ad EXPO.

Le aree tematiche di approfondimento e studio sono inserite nel quadro concettuale "Il buon Vivere in Toscana" e si sviluppano secondo tre aree:

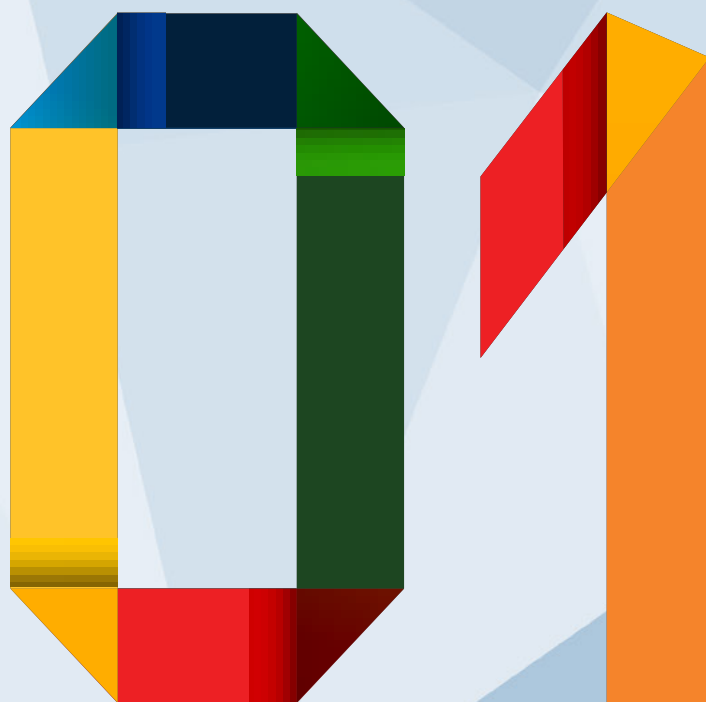
Cittadinanza (Solidarietà alimentare; Rispetto e valorizzazione del territorio; Il passato e le abitudini alimentari; Corretti stili di vita) Letteratura, arte, musica e cibo (La cultura toscana: dalle arti alla cucina; Identità cultura ed innovazione) Filiera corta: gli orti, un kit per il mondo - scambio di kit con semi per la conoscenza delle coltivazioni - (La cultura del cibo: dal seme alla tavola; La dieta mediterranea come valore da esportare; KIT didattico inviato ai partner straniero con i semi e le coltivazioni tipiche del nostro territorio)

I partner stranieri provengono da tutto il mondo e sono stati coinvolti, in parte da "Toscani nel mondo", associazione coordinata dal Settore Cooperazione Internazionale di Regione Toscana, in parte dai contatti che le scuole hanno attivato attraverso i progetti europei Erasmus Plus.

La prospettiva di partenariato e collaborazione fra scuole non terminerà con il calendario di EXPO ma dovrà continuare e svilupparsi in futuro: i temi della salute, del corretto stile di vita, della solidarietà alimentare saranno centrali nelle progettazioni curriculari delle scuole e nei percorsi di approfondimento e di scambio condivisi con le scuole partner internazionali.







**COMMISSIONE
“ISTRUZIONE E
FORMAZIONE”**

**AREA
LETTERATURA, ARTE,
MUSICA E CIBO**

GRETA GHILONI
PRESIDENTE COMM. "ISTRUZIONE E FORMAZIONE"

Per la Legislatura 2013-2015, la Commissione Istruzione e Formazione del Parlamento Regionale degli Studenti della Toscana si è proposta di portare avanti progetti e iniziative a portata di mano, o meglio, a portata di Cultura.

Assistiamo quotidianamente in prima persona a centinaia di studenti che abbandonano il loro percorso di studi per molteplici cause. Soprattutto a questi studenti nostri coetanei, ci siamo rivolti con una campagna di sensibilizzazione nelle Scuole toscane sul fenomeno dei drop out, informandoli inoltre sui progetti e azioni delle Istituzioni finalizzate ai Neet, i giovani che non lavorano, non si formano e non studiano, restando così ai margini del mercato del lavoro.

Da studenti e giovani cittadini, ci siamo resi conto che oltre le mura delle Scuole e superati i libri di testo, la cultura è scarsamente valorizzata.



La Commissione ha quindi deciso di essere essa stessa paladina della Cultura tra i giovani, tramite la realizzazione della "Giornata della Cultura", dove allestire macro-stand in cui docenti degli Istituti Superiori e delle Università possano insegnare utilizzando metodi innovativi e più coinvolgenti. I macro-stand si configurano su quattro argomenti principali: scienza, letteratura, arte e politiche giovanili, con l'obiettivo di stimolare ogni singolo ragazzo ad accrescere il proprio bagaglio culturale nella vita di tutti i giorni.

Cultura e innovazione che saranno protagoniste anche ad EXPO Milano 2015 dove l'Italia, da sempre Paese della Cultura per eccellenza, sarà incontro e crocevia di tutte le culture mondiali.

Svetta sull'area di EXPO 2015 l'Albero della Vita, simbolo del Padiglione Italia e della grande forza da cui è scaturito il tutto, segno soprattutto di uno slancio positivo rivolto al futuro.

E così il pessimismo è un lusso che noi giovani non possiamo assolutamente permetterci, ed è per questo che guardiamo al futuro come l'Albero della Vita, carichi di fiducia per tutti i giovani e per il nostro Paese.

AREA LETTERATURA, ARTE, MUSICA E CIBO

Per comprendere meglio l'intimo rapporto tra cultura alimentare e sociale, entrambe riflesso del territorio di cui sono espressione, si prenderanno in esame alcune forme della letteratura popolare locale (dalla filastrocca alla novella, al romanzo, agli almanacchi) alla ricerca di testimonianze che evidenzino la presenza del cibo e delle espressioni culturali a esso legate.

L'arte, la musica e il cibo saranno il filo conduttore di una ricerca storica che gli Istituti coinvolti realizzeranno in relazione al loro territorio di appartenenza.



L'incontro Istituzionale con il Presidente della Camera dei Deputati



Seduta della Prima Commissione "Istruzione e Formazione"

LICEO CLASSICO MUSICALE "DANTE"
FIRENZE

I.P.S.I.A. "G. MARCONI"
SAN GIOVANNI V.NO (AR)

I.S.I.S. "G. VASARI"
FIGLINE VALDARNO (FI)

Il fuoco di Firenze

La ricaduta didattica è stata molto positiva perché ha coinvolto nella ricerca storiografica e nella produzione tutti gli alunni coinvolti dei vari Istituti partecipanti: gli allievi dell'alberghiero per il banchetto cinquecentesco, gli allievi del settore moda per la scelta dei costumi e gli allievi del Liceo musicale Dante per la produzione del video realizzato, dalla stesura del soggetto, alla creazione della musica, alla postproduzione

Il video ha l'intento di creare un prodotto che da una parte presenti i cibi che hanno costituito le fondamenta della nostra cultura alimentare, dall'altra le immagini che collegano tale argomento con la cultura giovanile nelle varie epoche storiche legate alla città di Firenze.



Per saperne di più:

liceoclassicodante.fi.it
isismarconi.it
isisgiorgiovasari.it

Istituti Partner:

Istituto Dante Alighieri di San Carlos di Bariloche
Argentina



I.S.I.S. "F. ENRIQUES"
CASTELFIORENTINO (FI)

La piramide del cibo

Il progetto affronta il tema di un sistema alimentare sostenibile attraverso la doppia piramide alimentare e ambientale basata sulla dieta mediterranea. Il cuore del progetto inizia il suo percorso visivo e letterario partendo proprio dalla piramide alimentare e ambientale, tanto da coinvolgere necessariamente cinema, cibo, letteratura, arte, e la nostra Scuola con i suoi diversi indirizzi. Il progetto ribadisce lo stretto rapporto che unisce alimentazione, territorio e turismo, ed è teso a valorizzare i prodotti locali recuperando il legame con le proprie tradizioni gastronomiche, attraversando verticalmente la storia dell'arte, del cinema, dell'alimentazione e della letteratura, selezionando testi letterari, film, ricette, opere artistiche e vini. La piramide alimentare e ambientale: il luogo delle sinergie culturali e colturali.



Per saperne di più:

isisenriques.gov.it

Istituti Partner:

Istituto José Peña
Villa Cabrera, Córdoba
Argentina



Cibo e letteratura: il buon vivere in Maremma

Il progetto vuole evidenziare e valorizzare i prodotti e le tradizioni popolari della Maremma toscana utilizzando le fonti letterarie presenti sul territorio. L'attività si svolge anche in collaborazione con l'Istituto Comprensivo Pietro Leopoldo di Lorena Granduca di Toscana di Roccastrada, in modo da sviluppare l'argomento in verticale e mostrare la crescita di pensiero in bambini della scuola dell'infanzia e primaria fino ad arrivare ad adolescenti e adulti della scuola secondaria, instaurando un dialogo con il mondo, sulla base della cultura del buon vivere attraverso "La cucina maremmana di Morbello Vergari" un'opera itinerante sugli scenari naturali maremmani.



Attraverso il teatro, gli studenti della scuola secondaria di II grado Rosmini di Grosseto mettono in scena aneddoti e tradizioni popolari utilizzando le scenografie naturali che la Maremma offre loro.



Tutto questo come biglietto da visita di una Maremma che si apre al mondo, mostrandosi e raccontandosi attraverso i suoi giovani in un'ideale opera teatrale in cui, a fare da sfondo, sono gli ampi e spettacolari scenari paesaggistici che la caratterizzano e la rendono unica.

Il video realizzato dal titolo "Sogno di Maremma" è visibile su Youtube all'indirizzo youtu.be/rpi6uUEAnVk

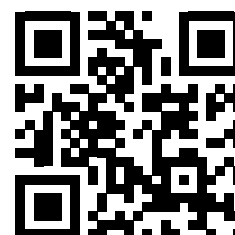


Per saperne di più:

facebook.com/liceostatalearosmini-grosseto
rosminigr.it

Istituti Partner:

Kardinal von Galen Gymnasium di Münster
Germania
Lycée Saint Paul di Besançon - Francia
Royal Academy di Inverness - Regno Unito



Lunigiana: tra cibo e cultura

Il progetto dell'Istituto di Istruzione "Leonardo da Vinci" a Villafranca in Lunigiana in Provincia di Massa Carrara, prevede la realizzazione di un video-documentario della durata di 10 minuti circa sulle interconnessioni tra cibo, in particolare la castagna, e tradizioni culturali in Lunigiana.

Le ricerche, condotte interamente dai ragazzi, si sono orientate al recupero di fonti documentarie, come cronache locali, testi letterari di autori noti, testimonianze e racconti orali, leggende popolari e ricette del territorio.

In foto Mulino ad acqua di Filattiera



Nel progetto sono state coinvolte le classi II^a A e II^a B del Liceo Scientifico; II^a A, IV^a A del Liceo delle Scienze applicate; II^a A del Liceo delle Scienze umane e II^a A del Liceo Linguistico coordinate dalla Prof.ssa Gea Dazzi.

Sono stati visitati luoghi di particolare interesse come borghi, mulini, musei etnografici, archivi, presenti in Lunigiana. Grande attenzione è stata data alla ricerca delle musiche e dei balli tipici legati al rituale della castagna dura.

In foto visita al Borgo di Ponticello, con cucina della pattona in piazza

Che cos'è la pattona?

È il termine usato in Lunigiana per indicare il castagnaccio di sola farina di castagne, senza alcuna aggiunta.

Differisce dal castagnaccio, a causa del sistema di cottura, perché è molto più sottile (al massimo un centimetro) e non presenta alcuna screpolatura.

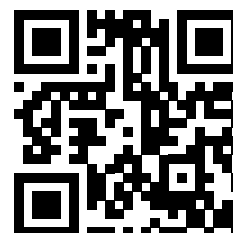
La pattona viene cotta direttamente nella base del forno a campana (il "testo") avvolta in foglie di castagno.

Per saperne di più:

lunilicei.it

Istituto Partner:

Liceo Saint Francis High School
Sacramento
California - Stati Uniti d'America



Il Papavero

La Lunigiana, lembo di Toscana a cavallo tra Liguria ed Emilia Romagna, è una terra ricca di tradizioni culinarie che affondano le proprie radici nella cultura popolare.

Utilizzando le competenze specifiche dei corsi dell' Istituto si è sviluppata un'idea concreta di promozione del territorio e della cultura locale da 'esportare' all'EXPO: la ristrutturazione del vecchio mulino e la simulazione dell'agriturismo "Il Papavero" che diventa volano per la promozione delle tradizioni culinarie, semplici ma salutari, che affondano le proprie radici nella cultura popolare e nelle caratteristiche del territorio, quali la pietra arenaria, l'acqua, i cereali. Il sito Gradile online è l'angolo virtuale dedicato alla tradizione orale popolare.

Il materiale, selezionato, analizzato e commentato sotto diversi punti di vista (letterario, linguistico, socio-economico) verrà raccolto in un ebook multimediale con testi in italiano e in inglese e inserti video che raccoglieranno testimonianze di letteratura orale (tipica, ad esempio, delle persone più anziane).

L'Istituto "Belmesseri" curerà la parte relativa alla Lunigiana, mentre la scuola partner si occuperà dell'editing della parte di propria competenza, seguendo un'impaginazione per quanto possibile simile relativamente a entrambe le parti.

L'ebook sarà scaricabile attraverso un link dedicato sul sito istituzionale della scuola e messo a disposizione come materiale didattico per scuole, enti e istituzioni. Dell'ebook verranno stampate anche un certo numero di copie cartacee che verranno distribuite alle biblioteche, alle scuole e alle istituzioni di promozione turistica a livello locale, provinciale e regionale.

Hanno partecipato al progetto rappresentanze di alunni dei diversi corsi presenti nelle sedi dell'Istituto.



La tradizione culturale e il cibo



La pietra arenaria, il mulino, l'acqua



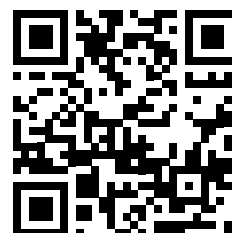
Gli studenti presso gli studi di Italia 7

Per saperne di più:

belmesseri.it/progetto-expo-2015
Video del progetto: bit.ly/1zibUf

Istituto Partner:

Liceo Saint Francis High School
Sacramento
California - Stati Uniti d'America



Il gusto della Felicità

Il gusto della Felicità - Paesaggio e letteratura, per offrire al mondo la Toscana e le sue meraviglie è il progetto dell'Istituto Omnicomprensivo di San Marcello Pistoiese. Il percorso sviluppato ha come riferimento la Toscana, e in particolare la nostra realtà, quella della Montagna Pistoiese che – come afferma Giovanni Bortolotti in “Guida del Lago Scaffaiolo dell’Alto crinale dall’Oppio all’Abetone” (1950) – offre suggestive occasioni per vivere a contatto con bellezze naturali intrise di storia di uomini e di donne.



Obiettivo del percorso, la progettazione di un futuro a partire dall'elaborazione e dalla riappropriazione dei cibi e dei luoghi della nostra tradizione, attivando e riattivando forme di conoscenza capaci di far riemergere i nostri valori più profondi, e quindi presentarli al mondo, anche attraverso la costruzione di un modello in scala del **metato**, l'edificio destinato alla essiccazione della castagna – alimento tipico della tradizione popolare della nostra montagna –, ma anche luogo di condivisione, di veglie intorno al fuoco, di narrazioni. La forma circolare della libreria che costituisce la base del modello, ideata dal prof. Andrea Lunardi, intende richiamare appunto questo “stare attorno al fuoco”, a veglia, per condividere esperienze, tessere relazioni di amicizia, raccontare e ascoltare storie, riflessioni, narrazioni come quelle confluite nei libri raccolti nella libreria, frutto del lavoro condotto dagli allievi sui testi letterari.



Paesaggio culturale modellato per generazioni, risorse naturali e derivate grazie all'ingegno e alla fantasia delle persone: questi gli ingredienti della nostra “gustosa ricetta” per Expo 2015. Il progetto ha coinvolto tutti gli studenti dell'Istituto Omnicomprensivo, dalla Scuola dell'Infanzia alla Scuola Secondaria di II grado, che hanno analizzato testi letterari che raccontano il nostro territorio, la bellezza eccezionale e suggestiva del paesaggio, ma anche il lavoro degli uomini e delle donne che vi hanno abitato e che vi abitano, con riguardo alle risorse di sussistenza prima e di alimentazione in genere che caratterizzano ancora oggi la cultura della Toscana: nutrimento del corpo e dell'anima a un tempo il magnifico e suggestivo contesto in cui viviamo, capace di mantenere in buona salute il corpo e la mente.



È stata inoltre attivata una indagine sulle abitudini alimentari, in particolare sulle “merende”, degli studenti, dei loro genitori e dei loro nonni. L’elaborazione statistica dei risultati, a cura degli studenti delle classi seconde della Scuola Secondaria di II grado, è ancora in corso. L’obiettivo è un consumo consapevole dei prodotti per la merenda, con uno sguardo particolare ai prodotti locali, nella convinzione che imparare a mangiare bene conviene. Il percorso si concluderà nel mese di giugno 2015, con l’organizzazione di un seminario divulgativo, aperto alle famiglie e al territorio: relatori saranno gli studenti che hanno lavorato alla elaborazione statistica dei dati.



Per saperne di più:

iocsanmarcello.gov.it/wordpress/expo2015/

Istituto Partner:

Colegio Leonardo Da Vinci de la comunidad italiana de Mar del Plata Argentina



ISTITUTO PROFESSIONALE “F. MARTINI”
MONTECATINI TERME (PT)

La ricetta di Pinocchio

Il buon vivere, le ricette tradizionali, gli stili di vita sono da anni alla base della nostra programmazione in varie materie, in particolare scienze degli alimenti ed enogastronomia. Il tema dell’EXPO 2015 ribadisce quanto intrapreso: gli studenti del nostro istituto dovrebbero diventare ambasciatori delle nostre tradizioni nel mondo.

L’idea è promuovere la cucina e la letteratura toscana, partendo dalla figura di Pinocchio, conosciuta in tutto il mondo. Vista la collocazione geografica del nostro istituto, abbiamo analizzato come testo il libro “Pinocchio” di C. Collodi.

E’ stata fatta un’analisi delle ricette presenti nel libro, ed è stato poi scelto il piatto da elaborare: il cibreo, piatto tanto amato da Caterina de Medici. La ricetta, dopo una ricerca storica del piatto, è stata rivisitata in chiave moderna e abbinata ad un vino adatto.

Tradotta nelle quattro lingue straniere studiate nell’istituto e inviata agli Istituti Partner, ne è stato realizzato anche un videotutorial dagli stessi studenti per la divulgazione delle tradizioni del territorio.

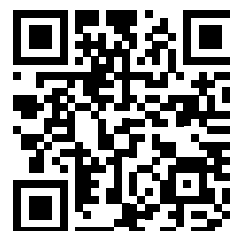


Per saperne di più:

alberghieromontecatini.gov.it

Istituti Partner:

Lycee “Jeanne d’Arc Saint Ivy” di Pontivy
Bretagna – Francia
Merri Creek Primary School - Australia



Il grano di Prato

Il progetto consiste nella ricerca di informazioni storiche riguardanti alcuni semi dell' area pratese e fiorentina che fanno parte della storia della nostra regione. Successivamente verranno preparate delle cassette contenenti i semi e le schede informative che saranno spedite ad alcune scuole partner in vari paesi del mondo.

Il grano sin dai tempi antichi è stata una fonte di sostentamento per tutte le popolazioni . Questo progetto vuole ripercorrere storicamente le tappe dello sviluppo e della diffusione del grano di Prato (varietà lervicella) come ai tempi di Lorenzo il Magnifico.



In foto gli studenti e il Ministro della Pubblica Istruzione Stefania Giannini a Firenze

Verrà inoltre realizzato un piccolo opuscolo illustrativo e un video documentativo del progetto dagli studenti partecipanti.

Nel progetto sono state coinvolte due classi quarte dell'Istituto, una del Liceo Linguistico e una del Liceo Scientifico.

Il lavoro vuole raccogliere le testimonianze storico culturali del grano antico di Prato, particolarmente povero di glutine, attraverso la ricerca delle fonti storiche e letterarie in cui questa specialità viene citata, per far conoscere all'Europa come dietro ad un alimento semplice e povero si nasconda una storia culturale e alimentare che fa di questo frutto della terra un esempio di specificità bioalimentare così lontana dalla moderna globalizzazione.

Inoltre gli alunni tradurranno in lingua inglese sia le informazioni raccolte che quelle nutrizionali e alimentari forniteci dalle altre scuole partner del progetto in modo da facilitarne la conoscenza a livello internazionale.



Per saperne di più:

copernico.prato.it

Istituti Partner:

József Attila Gimnázium - Ungheria
Yenişehir Ortaokulu - Turchia
Zespół Szkot - Polonia



ISTITUTO PARITARIO "SANTA CATERINA"
PISA

Il buon vivere a Pisa

Il buon vivere a Pisa attraverso cultura e arte, eccellenza sanitaria ed educazione alimentare, genuinità della tradizione culinaria, prodotti tipici del territorio e percorsi di ristorazione.

Saranno sviluppate attività laboratoriali per classe, incontri con esperti, visita ai monumenti della città e siti archeologici etruschi e dell'antico porto romano e lezioni sul tema della trasmissione della cultura alimentare contadina del territorio pisano.

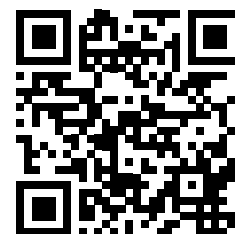


Per saperne di più:

scaterina-pisa.it

Istituto Partner:

Escola Villa Amabile
Brasile



I.S.I.S. "P. ARTUSI"
CHIANCIANO TERME (SI)

Terra del buon vivere

Il tema di Expo 2015 – Nutrire il pianeta ci consente di affrontare con gli alunni del nostro istituto alberghiero un percorso di ricerca dalle molteplici prospettive:

- riflessione sull'importanza e sul significato di temi come la sostenibilità alimentare, il benessere e lo sviluppo;
- riscoperta di quanto siano profondi i legami tra il territorio toscano e alcuni classici della letteratura come Boccaccio e Collodi;
- far emergere come la Toscana possa essere identificata come luogo del buon vivere.

Dopo una fase di formazione, realizzeremo un video che presenteremo al Convegno annuale d'Istituto su un tema dedicato all'alimentazione.

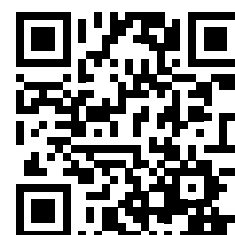


Per saperne di più:

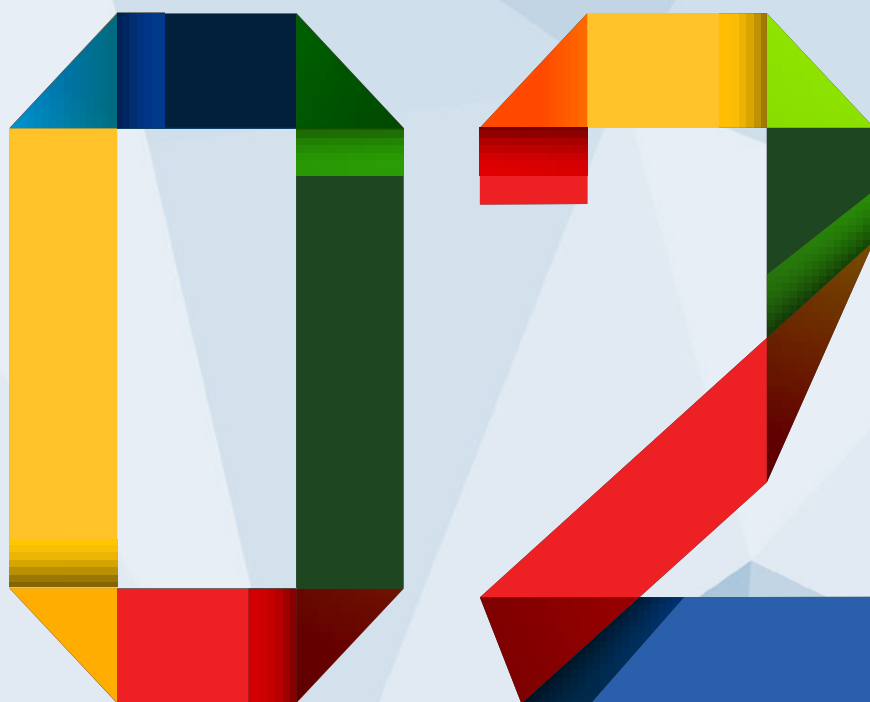
alberghierochianciano.it
bit.ly/1GHoRe6

Istituti Partner:

Institut collégial Vincent Massey Collegiate
Canada
Collège St-Jean-Vianney
Canada







**COMMISSIONE
“LEGALITÀ,
CITTADINANZA E
DIRITTI”**

**AREA
CITTADINANZA**

SAMUELE ANDREONI
PRESIDENTE COMM. "LEGALITA', CITTADINANZA E DIRITTI"

Fin dalla sua nascita, la Commissione "Legalità, Cittadinanza e Diritti" si propone di rendere partecipi gli studenti della nostra regione su tematiche quali la cittadinanza attiva e comunitaria.

Sta a cuore della Commissione approfondire tematiche che ognuno di noi affronta nel proprio quotidiano, come ad esempio i diritti delle persone LGBTQI, il rispetto delle leggi che formano la nostra costituzione e che quindi regolano le nostre vite, la lotta serrata alla mafia e ad ogni tipo di corruzione e il sostegno ad ogni tipo di campagna contro le dipendenze, fisiche o mentali che siano.

I ragazzi, come possiamo essere testimoni noi stessi, spesso non percepiscono dalle proprie famiglie, dalle relazioni e, purtroppo, anche dalla scuola, quell'educazione che rende vivo in noi il rispetto verso l'altro.



Consapevoli del peso che questa mancanza crea nelle scuole ma soprattutto nelle vite dei ragazzi, i lavori della Commissione sono sempre stati volti prima di tutto a formare gli stessi membri, per poi esportare i piccoli cambiamenti nel modo di vedere le cose fuori dalle quattro mura del Palazzo.

L'EXPO Milano 2015, in quanto Esposizione Universale, potrebbe avere le potenzialità di diffondere un messaggio molto importante e sensibilizzare un raggio di persone molto più ampio rispetto alle nostre possibilità.

Per questo il Parlamento degli Studenti della Toscana si mostra ad Expo: con la convinzione che un evento così grande riesca a sfruttare al meglio le proprie potenzialità e riesca a rendere partecipe tutta l'Italia, con le sue bellezze e difficoltà.

Speriamo, nei prossimi anni, di poter raggiungere sempre più persone, anche grazie all'aiuto di EXPO 2015. Speriamo che il Parlamento degli Studenti riesca ad ampliare le proprie reti, e mostrarsi sempre più vivace e pieno di risorse al resto del mondo, passo dopo passo.

AREA CITTADINANZA

Il tema della cittadinanza viene affrontato a partire dallo studio e valorizzazione del territorio. Essere "Cittadini" significa sapersi "prendere cura" dell'ambiente nei suoi molteplici aspetti: fisico, civile, scolastico.

La cultura e lo studio delle tradizioni del proprio territorio assumono un ruolo centrale nel rispetto del passato e delle abitudini, soprattutto alimentari. La sostenibilità rispetto allo sfruttamento e utilizzo delle risorse, la valorizzazione dei prodotti locali e la solidarietà, anche alimentare, possono contribuire a formare i nuovi "cittadini" del mondo in un'ottica "glocale".



Seduta della Seconda Commissione “Legalità, Cittadinanza e Diritti”



Delegazione del Parlamento degli Studenti alla Giornata della Memoria e dell’Impegno in ricordo delle vittime di mafia 2015 a Bologna

Il buon vivere ad Arezzo

Il "buon vivere" rappresenta una sintesi fatta di ambiente fisico, urbano, culturale, relazionale. Il progetto "Toscani" mette in evidenza il "prendersi cura" come cuore del senso di condivisione. L'ambiente è un insieme di natura e cultura, dato geografico e antropizzazione. La relazione con il territorio significa abitazione, accesso ad acqua e cibi puliti, qualità ambientale, ma anche qualità dei rapporti interpersonali, presenza di reti sociali, senso di solidarietà e cittadinanza e "cura del bello".

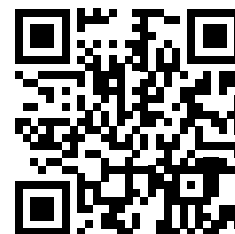


Per saperne di più:

liceorediarezzo.it

Istituti Partner:

Lycée Rocroy St. Vincent de Paul - Francia
Colegio "Sagrado Corazon" - Spagna
Gabrieli-Gymnasium Eichstätt - Germania



I.C. "MANZONI BARACCA" FIRENZE

Il buon vivere e la consapevolezza civica

Con la ricostruzione storica di una attività ormai perduta come la produzione dei cappelli di paglia, il progetto si propone la finalità di consolidare, nei ragazzi residenti nei borghi storici, il senso di appartenenza al territorio attraverso la ricerca su alcune tradizioni popolari che influenzano ancora oggi il quotidiano e il tessuto urbano e sociale. L'educazione civile sarà oggetto di studio mediante la riflessione sul ruolo della donna lavoratrice nella società dei primi anni del '900, che videro alcune abitanti dei borghi protagoniste delle prime rivendicazioni sindacali, seguite da scioperi e prese di coscienza dei diritti sociali.

A conclusione del percorso si intende realizzare almeno un cappello in un materiale simile alla paglia. Attività correlate saranno la produzione di video e di interviste agli abitanti dei luoghi ancora impegnati in attività artigianali, di un power point e di un libro.



Per saperne di più:

ic-manzonibaracca.gov.it
bit.ly/1GHRiW
bit.ly/1GR3J7W

Istituti Partner:

Shenzhen Qianlong School
Cina
Centro Cultural Bivongesi
Argentina



Educare il palato

Alla base di un corretto stile di vita alimentare stanno informazione, educazione e consapevolezza: la scuola può svolgere un ruolo primario per quanto riguarda i primi due presupposti.

Gli studenti, informandosi, attivandosi e approfondendo certe tematiche, acquisiscono una consapevolezza che deve essere spesa anche fuori dal contesto scolastico.

Per esempio con i coetanei, con i più piccoli, ma anche all'interno della propria famiglia, consentendo uno scambio di esperienze educative, sociali e civili tra persone di diverse età, in un sistema di peer education, e in particolare favorendo l'assunzione di prassi educative che permettono agli studenti di "vivere e condividere" diritti e buone pratiche.

E' stato individuato su base volontaria un gruppo di studenti delle classi terze e quinte del Liceo Enriques che hanno selezionato alcuni temi da approfondire tra i quali la piramide alimentare, alimenti dannosi, cibi-spazzatura, riscoperta di cibi e sapori della tradizione livornese, emersi dalle varie discussioni in merito.



Il campo di interesse si estende anche alla ricerca delle tradizioni alimentari livornesi. Gli studenti, dopo aver ricevuto una formazione specifica da parte dei docenti, elaborano con modalità proprie (cartelloni, filmati, interviste, slides, vignette, manifesti o altri prodotti per meglio veicolare i loro messaggi) le tracce di lavoro che saranno utilizzate nelle loro "lezioni", rivolte specificatamente agli alunni delle classi prime del liceo. Sono coinvolti per la formazione specifica anche Dietologi, Dietisti, Medici Sportivi, Psicologi del comportamento e Medici di famiglia dell'ASL 6 di Livorno.

Gli studenti elaboreranno un filmato che riassume la loro esperienza di formazione e di condivisione con altri studenti più piccoli di quanto appreso relativamente alla sicurezza alimentare, ad un corretto stile di vita, e alla capacità critica per promuovere scelte autonome e responsabili. E' stata inoltre stilata raccolta di ricette livornesi "familiari" tratte dai ricettari personali delle mamme e delle nonne degli studenti coinvolti.

Per saperne di più:

liceoenriques.gov.it

Istituto Partner:

Avila College, collegio Femminile
Australia



L'isola del buon vivere

Il progetto ha come filo conduttore l'ambiente dell'Isola d'Elba che, ricca di storia, cultura, bellezze naturali, musica e profumi, può aiutare a raggiungere il benessere non solo fisico ma anche interiore. Il buon vivere viene così proposto a tutti (studenti, famiglie, contesto sociale italiano ed estero) come valore aggiunto di una territorio e più in generale della Regione Toscana. Il progetto, che si pone l'obiettivo di educare le future generazioni al buon vivere, nasce dalla sperimentazione didattica di un percorso condiviso tra due scuole, il Comprensivo (circa 1100 alunni) e l'ITC Cerboni (530 studenti) con una popolazione scolastica totale di circa 1600 alunni dai 3 ai 19 anni di età.

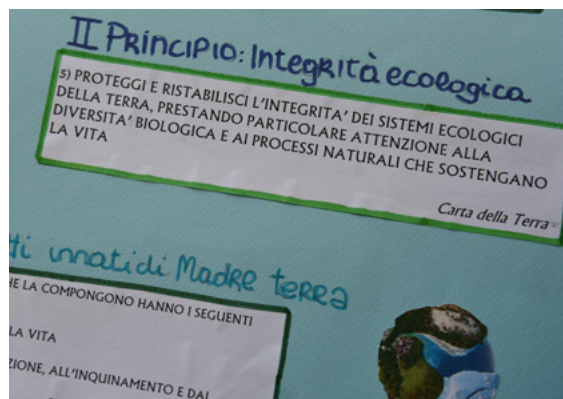
La scuola dell'infanzia "San Giuseppe" ha realizzato un video dal titolo "Nel paese di Cibilandia" che tratta le tematiche dell'educazione alimentare con una particolare attenzione alla trasformazione dei cibi: "dall'elemento all'alimento". Ci si è aperti così alla scoperta del mondo naturale e delle strutture del territorio, imparando a conoscere i ritmi della natura, i processi di trasformazione degli alimenti e le catene di distribuzione. La scuola dell'infanzia "San Giovanni" ha realizzato sette cortometraggi dal titolo "Le buone maniere non hanno età" con i tempi e la tecnica della pubblicità televisiva contando sull'immediatezza e la capacità comunicativa delle immagini sviluppate in non più di 75 secondi. Il tema punta a sottolineare come i bambini con il supporto della scuola e soprattutto dei genitori debbano imparare e rispettare alcune regole base delle buone maniere, dell'utilizzo delle "belle" parole passando dall'educazione a tavola, dal rispetto verso la natura e l'ambiente, rispetto all'amicizia e della famiglia ed altri temi caldi.



La classe 5ªA della scuola primaria "San Rocco" ha realizzato un video dal titolo "Stretching per ben-essere" inserito nelle attività dei progetti di educazione alla salute, nell'area globale dei life skills, di educazione all'alimentazione e dei laboratori di cucina.

Le classi 2ªB e 3ªB dell'indirizzo musicale della secondaria di primo grado "Giovanni Pascoli" hanno realizzato tre video girati in luoghi storici importanti e con sfondi panoramici suggestivi della nostra isola, dal titolo "L'isola dell'acqua cheta" tratte dall'opera di Giuseppe Pietri, compositore elbano, L'acqua cheta, del 1920.

La classe 4ªA dell'indirizzo grafica e comunicazione dell'ITCG "Cerboni" ha realizzato un video sulle tematiche suddette utilizzando la tecnica dello stop motion su lavagna bianca dal titolo "Nature Life Our Life - La sua vita è anche la nostra".

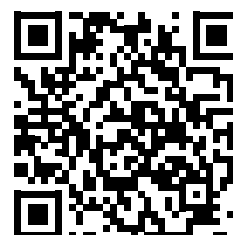


Per saperne di più:

itccerboni.it
comprensivoportoferraio.it
youtu.be/kjeHTA0FvQ8

Istituto Partner:

Nazareth College
Australia



Il mondo a tavola

Il mondo a tavola, è un progetto integrato per la tipologia delle azioni educative previste al suo interno e per l'attenzione verso attività volte allo sviluppo del lifelong learning.

Gli interventi educativo-formativi si rivolgono a tipologie di pubblico differenziate quali minori, giovani, adulti (genitori ed educatori) e cittadini in genere. Il progetto prevede azioni sinergiche tra più soggetti che tengono conto dei percorsi educativi riscontrabili nel seguente ambito prioritario: educazione al gusto e alla salute attraverso percorsi educativi che si sviluppano a partire dal mondo dell'individuale e del quotidiano per giungere fino alle problematiche planetarie che riguardano tutta la collettività

Il progetto mira dunque a sviluppare un processo di cambiamento all'interno della coscienza ecologica individuale di tutti i soggetti coinvolti (dagli operatori e docenti ai destinatari dell'azione educativa) e a rivedere e riformulare comportamenti e buone pratiche nel rispetto dell'ambiente in cui viviamo, riconoscendo il legame consustanziale tra ambiente, biodiversità e salute, abbandonando, così, il sogno del dominio dell'uomo sulla natura.



Un percorso di continuità che si snoda dall'infanzia all'adolescenza al fine di educare a una corretta e sana alimentazione, favorendo stili di vita sani tra i giovani e tra gli adulti attraverso un viaggio volto a riscoprire tradizioni alimentari che spazino dagli elementi culturali proprio di un popolo, alle abitudini, non sempre corrette, che pervadono la società attuale nel rispetto dell'ambiente in quanto ecosistema dell'agricoltura.

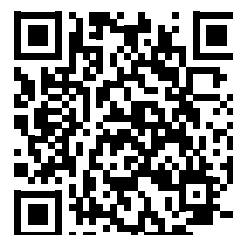
Attraverso la riscoperta dei prodotti agroalimentari locali di qualità si giunge a una valorizzazione del territorio e alla sensibilizzazione delle tematiche ambientali.

Per saperne di più:

scuolamantellate.org
youtu.be/x0kqhO5ebfA

Istituto Partner:

Colegio Hermanas Mantellate Valencia
Spagna







**COMMISSIONE
“AMBIENTE”**

**AREA
LA FILIERA CORTA: GLI
ORTI, UN KIT PER
IL MONDO**

MARC MANUEL FILIUTA
PRESIDENTE COMM. "AMBIENTE"

Instaurata a Novembre 2013, l'attuale Commissione Ambiente del Parlamento Regionale degli Studenti ha rivolto proposte di legge al Senato della Repubblica Italiana, promosso campagne mediatiche per il risparmio energetico e soprattutto coinvolto le scuole del territorio per spingerle ad adottare una maggiore attenzione verso le tematiche Ambientali.

Ma cosa significa trattare di "Ambiente"? Come interpretiamo noi il nostro ruolo?

L' "Ambiente" è lo sfondo, la cornice del nostro stile di vita. Il riflesso ed il prodotto della nostra cultura, dei nostri ideali, delle nostre idee. Non è solo ciò che sta fuori dalla nostra finestra: l'ambiente siamo noi che vi scriviamo e voi che state leggendo. Perciò noi trattiamo di aspirazioni, principi e desideri di tutte le persone che vivono il territorio toscano.

Ecco perché la Regione Toscana stessa all'Expo 2015 porta il "Saper Vivere", ecco perché lo slogan "Nutrire il pianeta, energie per la vita" si riferisce a più di mera alimentazione e produzione energetica da fonti rinnovabili.

Anche noi del Parlamento degli Studenti della Toscana vogliamo superare la concezione antiquata di questa materia come ramo scientifico o indirizzo tecnico.

Per questo da oggi in poi la nostra Commissione darà il via ad un percorso nel quale affrontare i temi quali l'equità intergenerazionale, la tassazione non più sul lavoro ma sull'impronta di carbonio ed una concezione di felicità ed appagamento data dalla qualità e non dalla quantità di ciò che ci circonda.

Per questo abbiamo già raggiunto, informato e sensibilizzato migliaia di ragazzi e ragazze nelle varie Province toscane, attraverso eventi, materiali online ma anche attraverso il semplice dialogo.

Per questo vogliamo prendere parte al cambiamento di mentalità proposto dalla Regione Toscana al resto del mondo, iniziando con l'EXPO 2015. Che per noi non è traguardo bensì un bellissimo punto di partenza!

AREA LA FILIERA CORTA: GLI ORTI, UN KIT PER IL MONDO

Il centro della riflessione si colloca nell'assunto di base che la dieta mediterranea sia un valore, così come riconosciuto dall'Unesco, da condividere e diffondere. Gli studenti approfondiranno aspetti legati alla filiera corta, alla stagionalità dei prodotti e ad una educazione alimentare sana. La finalità è quella di facilitare l'acquisizione di stili di vita salutari e consapevoli.

Se da un lato i bambini del primo ciclo di istruzione saranno impegnati nella coltivazione dei loro orti scolastici, gli studenti degli Istituti agrari dovranno realizzare cassette con un kit contenente un "orto didattico", da inviare alle scuole internazionali partner con i quali si è attivato il percorso di scambio e collaborazione.



La Commissione “Ambiente” ha elaborato un pacchetto di proposte presentato alla Regione Toscana e al Senato della Repubblica Italiana in materia di valorizzazione dei beni paesaggistici, il risparmio energetico e la pianificazione del territorio.

In particolare tratta tre specifici settori d'intervento collegati ad altrettante proposte: la prima proposta riguarda l'urbanistica, l'assetto e il governo del territorio; la seconda è inerente alla tutela dei beni culturali mentre la terza affronta la tematica dell'efficienza energetica.

Il Parlamento Regionale degli Studenti della Toscana è stata inoltre la prima Istituzione ad aderire all'edizione 2015 di “M'illumino di meno”, la famosa campagna di sensibilizzazione verso il risparmio energetico promossa dalla trasmissione radiofonica Caterpillar di Rai Radio 2.



La Commissione Ambiente presso il Senato della Repubblica

"Toscani" dalla tradizione all'innovazione conoscere il passato per interpretare il presente ed alimentare il futuro

Il progetto, in riferimento all'area di lavoro individuata ed ai suoi punti caratterizzanti, sviluppa attività ordinariamente svolte nell'ambito dell'offerta formativa di Istituto cogliendo l'opportunità per approfondire, nell'ambito dei percorsi didattici curricolari delle classi coinvolte, gli aspetti direttamente connessi ai temi della manifestazione.



Si prevede la realizzazione di un percorso che, attraverso un mix di attività teorico pratiche, conduca alla realizzazione di un'esperienza condivisa e riproducibile tramite la produzione di materiali disseminabili.

Una classe dell'Istituto Agrario e una classe dell'Istituto Alberghiero realizzano un orto di stagione e un percorso centrato su stagionalità, filiera corta, caratteristiche e importanza della dieta mediterranea. Scelto un ortaggio tra quelli coltivati, tipico della locale tradizione contadina, producono un kit completo di semi, manualistica illustrativa bilingue per la sua coltivazione e ricetta tipica della cucina toscana, completa delle caratteristiche nutrizionali, in cui esso è protagonista.



Per saperne di più:

itasvegna.it
bit.ly/1ORgshO
bit.ly/1DWcVEH - Video del progetto

Istituto Partner:

Lycée Agricole Louis Giraud
Francia



150 cassette orto per 150 classi distribuite in diversi Paesi all'interno del progetto EXPO MILANO 2015 Regione Toscana

Il progetto dell'Istituto Tecnico Professionale Agrario delle Cascine consiste nell'approntare 150 cassette per uso orto scolastico con terriccio e relativo kit didattico con semi di diverse varietà di ortaggi di tradizione toscana.

Il kit didattico comprenderà inoltre istruzioni illustrative sulle piante dal punto di vista botanico e della tecnica colturale da adottare, sia in lingua italiana che in lingua inglese, con l'obiettivo di attivare relazioni con alunni e classi di altri paesi avviando ricerche conoscitive in merito ai diversi ambiti di produzione e commercializzazione.



Sono state coinvolte due classi dell'istituto Tecnico, una classe quarta ed una classe terza, e una classe quarta dell'istituto Professionale.

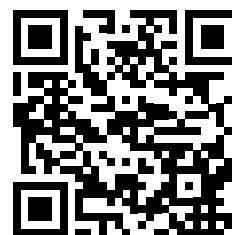
Gli studenti di ogni classe coinvolta hanno lavorato al progetto per 4 pomeriggi dalle 14.30 alle 17.30 per un totale di 12 ore a classe seguiti di volta in volta, a seconda dell'attività prevista, o dal docente di produzioni vegetali per schede botaniche e tecnica colturale o da quello di esercitazioni di azienda per preparazione terricci e scelta e confezionamento semi o da quello di lingua inglese per traduzioni schede di istruzioni e ricette.

Per saperne di più:

agrariofirenze.it

Istituti Partner:

Escola Crescer Podium - Brasile
Istituto Italiano Statale Comprensivo di
Barcellona "Edoardo Amaldi" - Spagna



Le nostre colture e l'orto

Il tema scelto è "alimentazione e benessere", per un approfondimento sulla filiera produttiva degli alimenti e la loro sostenibilità, con l'obiettivo di permettere agli alunni di scoprire l'origine dei prodotti che tutti i giorni trovano sulla loro tavola e fornire loro anche alcuni importanti criteri di scelta del cibo, tra i quali la stagionalità per la frutta e verdura, la tracciabilità per le carni e la corretta conservazione degli alimenti.

Il percorso permette altresì la conoscenza dei prodotti tradizionali del territorio, legati al benessere fisico e ad un corretto stile di vita. A conclusione del percorso è stata realizzata una tovaglia ricamata dai ragazzi, che illustri, attraverso testi e disegni, le informazioni acquisite grazie al progetto



Per saperne di più:

comprensivogreve.gov.it
youtu.be/IPbmSThviEo

Istituti Partner:

Instituto de Cultura Itálica - Argentina
Colegio San Jose - Argentina



I.C. "PIETRO LEOPOLDO DI LORENA" ROCCASTRADA (GR)

Il buon vivere in Maremma

Il progetto vuole evidenziare e valorizzare i prodotti e le tradizioni popolari della Maremma toscana attraverso:

A tavola con Buchettino: un viaggio tra prodotti ed erbe della maremma toscana, nella tradizione e ai giorni nostri;

Biodiversità culturale e culturale del territorio: approfondimento dei temi base dell'alimentazione, della produzione, del consumo e condivisione dei prodotti orticoli e del loro impiego in ricette tradizionali legate alla cultura gastronomica toscana e maremmana in particolare, da diffondere e condividere con coetanei di paesi francofoni e anglofoni in modo da esercitare la conoscenza delle lingue straniere e sperimentare la sua importanza nel creare contatti e relazioni.



Per saperne di più:

istitutocomprensivoroccastrada.gov.it

Istituti Partner:

Kardinal von Galen" Gymnasium - Münster
Germania
Lycée "Saint Paul" - Besançon
Francia



Le nostre colture e l'orto

L'intento è quello di arricchire la lezione frontale con altre forme di approccio didattico e pedagogico di educazione attiva, attraverso la realizzazione di esperienze pratiche quali la coltivazione dell'orto utilizzando le risorse del gruppo classe e della comunità sociale.

La scuola primaria di Camigliano da anni ha attivato percorsi di educazione ambientale, alimentare ed in passato in alcune classi sono state messe in atto esperienze di coltivazione. Quest'anno abbiamo programmato un progetto organico che coinvolgerà tutte le classi ed in particolare le quarte e le quinte del plesso di Camigliano.

Il terreno individuato per la coltivazione è di circa 200 m quadrati, inclusa una serra per ottenere una coltivazione anche nei mesi più freddi.



Il progetto intende favorire la conoscenza dell'ambiente geografico e delle coltivazioni in cui la scuola risiede, nonché la possibilità di sperimentare la fatica, l'impegno e la gioia che la coltivazione della terra, la trasformazione degli alimenti e il consumo del cibo, portano con sé.

La realizzazione dell'orto rappresenta un'esperienza di grande valore educativo e costituisce la prima fase di un più ampio percorso didattico che prevede la conoscenza dei cicli di crescita e della trasformazione dei prodotti durante le stagioni, cioè il recupero della dimensione naturale della vita.



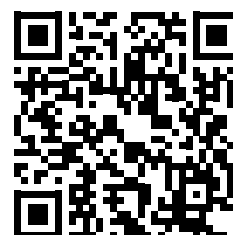
Attraverso il "conoscere, sperimentare, utilizzare e riciclare", si acquisisce il senso dell'interdipendenza uomo/natura, la circolarità delle relazioni nell'ecosistema, arrivando a sviluppare una vera e propria coscienza ecologica nel rispetto dell'ambiente circostante, portando gli alunni ad appassionarsi alle scoperte.

Per saperne di più:

iccamigliano.gov.it
youtu.be/6dg2v5k7W5I
bit.ly/1AzpSCM

Istituto Partner:

Brunswick South West Primary
Australia



La Garfagnana e la media valle del Serchio

Questo progetto in continuità verticale tra più ordini di Scuole si propone di porre particolare attenzione agli aspetti metodologici per l'elaborazione dei curricula verticali di Educazione Alimentare dalla scuola di infanzia alla scuola superiore per l'attivazione di pratiche educative e didattiche innovative rispondenti ai bisogni delle nuove generazioni.

Lavorare sull'idea del buon vivere come stile di vita, che comprende paesaggio, ambiente, cibo, arte e cultura per creare le giuste sinergie sociali-culturali-impresariali e di ricerca intersettoriale. Far scoprire alle nuove generazioni la propria identità territoriale attraverso i piatti della tradizione.

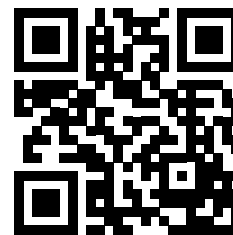


Per saperne di più:

isibarga.it
facebook.com/pages/Isi-Barga/

Istituto Partner:

Christ the King Catholic Primary School
Geelong - Australia



DIREZIONE DIDATTICA "G. MICHELI"
LIVORNO

Per una corretta alimentazione

Riteniamo che i bambini possano, fin da piccoli, comprendere come una corretta alimentazione sia fondamentale per una sana crescita fisica, affettiva, emotiva e sociale dell'individuo.

Con questo progetto intendiamo aiutare i nostri alunni a prendere consapevolezza che il cibo, oltre ad essere importante per la crescita individuale, rappresenta una basilare fonte di relazione sociale.

Per questo motivo intendiamo avvalerci anche del supporto e della collaborazione di adulti esperti del settore e di coloro che si occupano quotidianamente dei bambini: genitori e nonni.

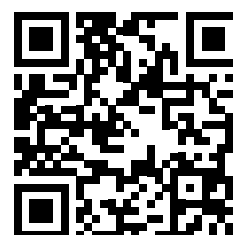


Per saperne di più:

circolo1micheli.com

Istituto Partner:

St Aloysius Primary School
Australia



Le nostre colture e l'orto

Dall'incontro dell'Istituto con "La MezzaLuna – Centro di Educazione Alimentare", l'Azienda agricola "Le Prata" e l'Azienda agricola "Il Girasole", tutte operanti nel territorio del Comune di Pisa e del Comune di San Giuliano Terme, confinante con il capoluogo, nasce la volontà di aderire al Progetto Scuola EXPO Milano 2015.

Nell'aderire al progetto in questione, e nello scegliere, tra i vari proposti, il percorso dell'Area di Lavoro 3, ci sentiamo spinti da due convinzioni, tra di loro inestricabilmente connesse:

1. La convinzione che il compito educativo, caratterizzante la scuola, non possa e non debba limitarsi alla trasmissione di saperi e di contenuti, ma essere inteso come condivisione di buone pratiche operative di vita quotidiana;
2. La certezza che, se il Pianeta Terra può avere un futuro, e un futuro duraturo e degno di questo nome, questo passa soprattutto attraverso le scelte che saranno effettuate sulle nostre tavole, e quindi decisivi saranno i nostri consumi, in campo alimentare e non solo.



"Seminiamo strumenti di consapevolezza" è quello che si può definire lo slogan, la frase caratterizzante l'agire de "La MezzaLuna".

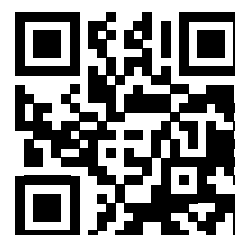
In questa semplice frase, e nell'incontro delle parole che la compongono, si riassume la complessità e l'omogeneità di un agire che opera una sintesi tra una conoscenza non acquisita passivamente, ma elaborata criticamente, che dovrebbe caratterizzare lo scambio educativo in ambito scolastico, con un sapere non soltanto teorico, ma anche pratico-operativo e la convinzione che, anche nelle società più industrializzate, il sostentamento umano dipende in primis all'agricoltura.

Per saperne di più:

gbniccolini.gov.it
bit.ly/1dHuMZA

Istituto Partner:

Collège Jean Perrin - Lyon
Francia



I.T.C.G. "ENRICO FERMI"
PONTEDERA (PI)

Dal passato al presente: l'olio nella tradizione toscana

Il progetto consiste nella realizzazione di un video che documenti l'indagine svolta dagli studenti del corso turistico relativa alle modalità di produzione, lavorazione e consumazione dell'olio dal passato al presente nella zona della Valdera.

Sarà prestata attenzione alle abitudini alimentari di oggi per valorizzare la dieta mediterranea, anche a confronto con le abitudini alimentari della scuola partner francese.

Seguiranno attività di laboratorio da parte degli studenti del corso agrario con particolare attenzione alle caratteristiche chimiche e biologiche dei prodotti e la progettazione di una campagna pubblicitaria per collegare il percorso archeologico del cibo e del gusto alle realtà produttive e di mercato.

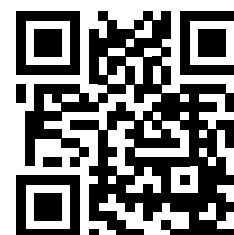


Per saperne di più:

itcgfermi.it

Istituto Partner:

Lycée Professionnel Maréchal Leclerc
Francia



ISTITUTO COMPRENSIVO
PESCIA II (PT)

Nutrire il Pianeta – Cominciamo da qui

Il progetto ha l'obiettivo di avvicinare il mondo della scuola ad un consumo consapevole e rispettoso delle risorse ambientali, formulando riflessioni attraverso esperienze sensoriali ed educative e ipotesi di impegni individuali e collettivi per un'alimentazione sana, sicura, sufficiente e sostenibile per il pianeta.

Favorire inoltre un dialogo e una cooperazione tra la scuola come agenzia formativa, le aziende e il mondo della ricerca, e il rapporto con il contesto territoriale nel rispetto delle tradizioni delle zone intorno alle scuole partecipanti (montane, collinari e della piana valdinievolina)

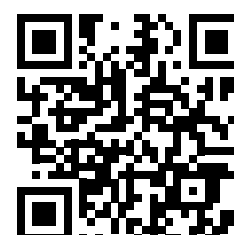


Per saperne di più:

icpescia2.gov.it

Istituto Partner:

Collège La Clavière, Oullins
Francia



La cultura del cibo dal seme alla tavola...il KIT didattico

Il progetto "Wild Flowers" consiste nel campionamento delle varietà, semina e raccolta della varietà, in particolare di papavero rosso e fiordaliso, vari utilizzi collegati alla cucina di alcuni piatti locali e infine nella produzione di cassette con terra e semi certificati per EXPO Milano 2015.

Nel mese di aprile inoltre l'Istituto Tecnico Agrario "D. Anzilotti" di Pescia si trasformerà in una grande vetrina per gli espositori provenienti dalla Toscana e da altre regioni, che presenteranno le loro eccellenze in occasione di "NATURALITAS", mostra mercato con i tradizionali settori legati al florovivaismo, all'enogastronomia tipica, all'arredo del giardino, alle attrezzature per il gardening, oltre che ovviamente ad una vasta rappresentanza di prodotti e macchine per l'agricoltura, alla cosmetica naturale, ai libri, all'abbigliamento e a molto altro.

Un'apertura della scuola al territorio sui temi collegati alla riscoperta di alcune varietà dove si prepareranno mostre sull'asparago pesciatino, sulle erbe locali e sull'erbario storico ottocentesco della scuola



ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE "D. ANZILOTTI"

agricoltura giardinaggio enogastronomia artigianato

PESCIA
18 - 19 APRILE

ore 9.30 - 19.00
**INGRESSO
GRATUITO**

#naturalitas2015



Per saperne di più:

agrariopescia.it
facebook.com/agrariopescia
bit.ly/1DOEsqj

Istituti Partner:

Lycée Horticole et Animalier La Tour du Pin
Francia
(EPLEFPA) Bordeaux-Blanquefort
Francia



Come Madre Natura li ha creati: un chicco di grano e un pezzo di legno

Pinocchio ha fatto conoscere agli alunni come avviene la coltivazione del grano antico ed i processi di produzione tradizionale del pane, nutrimento base dell'alimentazione quotidiana dei paesi mediterranei e prodotto da forno tipico della nostra regione.

Il progetto nasce per avvicinare gli alunni alla conoscenza del grano antico e delle sue proprietà nutritive. La scuola è situata nei pressi della tenuta delle Cascine di Tavola, antica riserva di caccia di Lorenzo De' Medici, e luogo di sperimentazione ed eccellenza agricola. L'affascinante viaggio alla scoperta del chicco di grano antico è stato guidato da un "pezzo di legno" animato, il burattino Pinocchio.

La scelta del nostro personaggio risale all'origine del nome "burattino" che deriva dal buratto, una stoffa grezza utilizzata per abburattare, cioè per dividere la crusca dal grano. Successivamente gli allievi hanno preso parte al laboratorio alimentare presso l'Istituto Datini dove manipoleranno l'impasto per trasformarlo in pani da introdurre nel forno per la cottura.



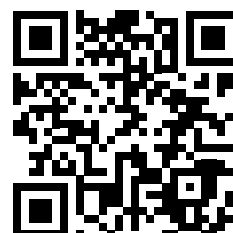
Nel corso dell'attività pratica e nei tempi di cottura sono state fornite semplici informazioni sulle farine utilizzabili per la panificazione, sul processo di lievitazione e cottura e sono stati illustrati i vari tipi di pane, le pezzature e le forme che riflettono le tradizioni locali. L'attività ha previsto anche la preparazione di alcuni prodotti tipici da forno.

Per saperne di più:

castellani.prato.gov.it

Istituti Partner:

József Attila Gimnázium - Ungheria
Yenişehir Ortaokulu - Turchia
Zespól Szkot - Polonia



Pane Gran Prato, amico della salute

Il progetto nasce dalla necessità di far conoscere agli alunni la lavorazione di cereali antichi a filiera corta e della farina da essi ottenuta, come esempio di percorso alimentare alternativo all'utilizzo di cereali che provengono da metodi moderni di coltivazione.

Sono state coinvolte tre scuole di Prato: Datini, Copernico e Istituto Comprensivo Castellani e ha previsto la preparazione del "Pane Gran Prato" utilizzando le competenze degli allievi dell'alberghiero che hanno insegnato ai bambini delle 4° e 5° classe della primaria del Castellani a impastare e cucinare il "Pane Gran Prato" e altri prodotti dolciari e da forno della tradizione pratese, utilizzando farine locali a Km 0.

Esperienze come queste, possono rappresentare esempi per arricchire la tradizione dei prodotti nostrani, un modo per favorire comportamenti alimentari corretti, promuovendo concretamente, con la produzione in filiera corta, uno sviluppo sostenibile.

Nel nostro Istituto Alberghiero è inoltre attiva l'articolazione "Pasticceria e panificazione" in cui è previsto lo svolgimento di esercitazioni di laboratorio pratico che permettono agli alunni di elaborare prodotti con l'utilizzo di vari tipi di farine.



Gli alunni di tale indirizzo sono stati direttamente coinvolti nei processi di lavorazione e trasformazione della farina ottenuta da cereali antichi a km zero, con lo scopo di ottenere alimenti che risultino più tollerabili e meglio digeribili.

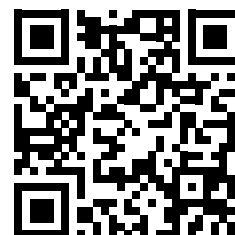


Per saperne di più:

datini.prato.gov.it

Istituto Partner:

Lycée professionnel Haute-Vue
Pau-Morlaàs
Francia



Il giro...dell'orto!

Il percorso del progetto "Il giro...dell'orto!" si è articolato attraverso sei laboratori didattici su argomenti specifici di cui l'orto rappresenta lo sfondo integratore:

- api e miele
- cereali pane e pasta
- uva e vino
- olive e olio
- latte e derivati
- erbe aromatiche

Ogni classe ha portato avanti un itinerario che ha previsto fasi pratico-operative e di approfondimento didattico interdisciplinare, uscite, visite guidate ed esperienze dirette nel territorio senese.

Fondamentale è stata la possibilità per tutti i bambini di avere a disposizione un vero e proprio orto didattico dove poter fare esperienza sul campo.

Sono state realizzate a scopo documentativo fotografie, rappresentazioni grafiche e tridimensionali, tabulati, poster e spot pubblicitari coinvolgendo tutte le 14 classi della Scuola Primaria del plesso di Montalcino (SI).

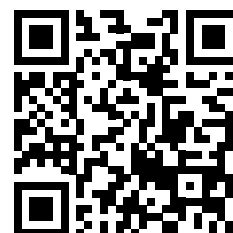


Per saperne di più:

istitutomontalcino.gov.it

Istituto Partner:

East Hill Elementary School
Montreal - Canada









WWW.STUDENTI.TOSCANA.IT

PARLAMENTO@STUDENTI.TOSCANA.IT



**Parlamento degli Studenti
della Toscana**



**@studentitoscana
#openprst**



ParlamentoStudenti

