#

# RIASSUNTO DEL PROGETTO

# ------------------------------------------------------------------------

L’Associazione Ruskìa, in collaborazione con la Coldiretti e l’Assessorato alla P.I. e l’Assessorato all’Ambiente del Comune di Rossano, ha intrapreso un programma di Promozione dell’Agricoltura Eco-compatibile e dell’Alimentazione Naturale, in concomitanza con l’Expò di Milano e con la programmazione di Campagna Amica-Coldiretti. Si tratta di un programma di alfabetizzazione ambientale ed alimentare che, tramite l’osservazione della filiera agroalimentare, permette a ragazzi, insegnanti e, per riflesso, a genitori di cogliere le connessioni tra agricoltura, tutela dell’ambiente e sana alimentazione. Con le **visite guidate**e i laboratori ideati dalla nostra associazione**,** le aziende agricole e le fattorie diventano così un luogo pedagogico dove si può conoscere, divertendosi, il proprio territorio, l’economia localee le produzioni tipiche attraverso percorsi didattici, attività pratiche ed approfondimenti in classe. Poiché il nostro territorio è pieno di storia, in alcune uscite ci sarà l’occasione per raccontare anche l’affascinante passato di Rossano!

Procedimento da seguire per aderirE AL PROGETTO

1. Leggere tutto il riassunto;
2. Previa lettura dell’elenco dei laboratori, scegliere quello/i più adatto al caso proprio. **Attenzione al costo del laboratorio e a chi esso è rivolto**: il costo dei laboratori indicati con l’asterisco è destinato al proprietario dell’azienda mentre per gli altri laboratori è destinato all’Associazione Ruskìa come compenso delle spese di progettazione e gestione dell’intero progetto;
3. Inviare richiesta di partecipazione direttamente all’Associazione Ruskìa tramite email (associazioneruskia@gmail.com) utilizzando il modulo presente nell’allegato 4 oppure con una telefonata al numero 3428898371 dettando i dati presenti nel modulo di adesione;
4. Attendere comunicazioni da parte del personale dell’associazione che indicherà la data precisa dell’**uscita**. **Quest’ultima è a carico dell’istituto scolastico, cioè la classe utilizzerà il sevizio di trasporto scolastico del Comune di Rossano (i pullmini gialli).** Per quanto riguardo le date,l’associazione cercherà di accontentare gli insegnanti fin quanto sarà possibile;
5. **l’Associazione Ruskìa provvederà a prenotare il pulmino del servizio scolastico presso l’autoparco** e non risponde di incomprensioni con tale ufficio a proposito di altre uscite già prenotate al di fuori di questo progetto;
6. Al momento dell’uscita, un socio dell’associazione Ruskìa accompagnerà la classe presso l’azienda fornendo servizio di guida e del materiale didattico all’insegnante che potrà utilizzarlo come approfondimento in classe, al suo rientro; lo stesso **socio ritirerà il danaro relativo al costo del laboratorio che spetta all’associazione**; il corrispettivo relativo alle aziende che lo richiedono va dato al proprietario dell’azienda o ad un suo collaboratore;
7. È palese che, essendo le visite didattiche eseguite all’aperto, l’associazione non potrà cambiare la data se quest’ultima dovrà essere annullata o spostata a causa del maltempo o per pratiche agronomiche incombenti nelle aziende.
8. Nel caso si sia impossibilitati a recarsi nelle aziende per le visite o, semplicemente, non si sia interessati all’uscita ma si voglia comunque assistere ad uno o più laboratori ideati dall’associazione**, i nostri tutor, a richiesta, sono disponibili a recarsi direttamente nelle classi per eseguire i laboratori C, D, E, G, H, I, J, K, L, M, Q**. In tal caso il loro prezzo diminuirà se il materiale necessario verrà fornito direttamente dai partecipanti, aumenterà se tale materiale dovrà fornirlo l’associazione!

Info: Associazione Ruskìa:

tel. 3428898371 email: associazioneruskia@gmail.comfb: Associazione Ruskìa

****

Unità Locale Rossano

Rossano

*Assessorato alla Pubblica Istruzione*

*Assessorato all’Ambiente*

***ASSOCIAZIONE CULTURALE RUSKìA***

Via Galeno, 155 - 87067 Rossano Scalo ( CS ), Cf. 97028630784

Tel. 3428898371 - e-mail: associazioneruskia@gmail.com

“SCUOLA NELLA CAMPAGNA AMICA”

Promossa da Coldiretti, **Fondazione Campagna Amica** nasce nel 2008 per realizzare iniziative volte ad esprimere pienamente il valore e la dignità dell’agricoltura italiana, rendendo evidente il suo ruolo chiave per la tutela dell’ambiente, del territorio, delle tradizioni, della cultura, della salute, della sicurezza alimentare, dell’equità, dell’accesso al cibo ad un giusto prezzo, dell’aggregazione sociale e del lavoro. La Fondazione Campagna Amica è il luogo ideale di incontro tra gli interessi dei produttori e quelli dei consumatori e si rivolge proprio a tutti – ai cittadini e produttori agricoli – per dare risposte a temi di grande attualità come l’alimentazione, il turismo, l’ecologia, la salute e il benessere, inaugurando così un nuovo stile di vita.

**Coldiretti Calabria**, con le sue diramazioni territoriali, **Coldiretti Donne Impresa** ela **Fondazione Campagna Amica**, si muove nell’ambito degli obiettivi prioritari delineati dalle linee-guida della convenzione regionale firmata tra Coldiretti Calabria e l’assessorato all’istruzione e dell’accordo nazionale Coldiretti eMiur. Il nostro progetto nasce sotto l’ala protettiva di **Donne Impresa**, il quale, riprendendo il tema centrale dell’Expo 2015, <<alimentiamo il pianeta>>, intende trasmettere e comunicare, soprattutto a quelli che saranno i cittadini consumatori di domani e alle loro famiglie, i contenuti ed i valori della società rurale sintetizzabili principalmente nelle seguenti aree tematiche:

·     la giusta e sana alimentazione

·     il consumo consapevole;

·     l’educazione ambientale;

·     la tutela e la salvaguardia del territorio.

Per tale motivo nasce il nuovo logo e il progetto nazionale“Educazione alla Campagna Amica”, a cui questo progetto aderisce.

L***’ASSOCIAZIONE CULTURALE RUSKìA***si prefigge lo scopo di promuovere e valorizzare la Storia, la Cultura e il Territorio attraverso attività in cui vengono evidenziati gli aspetti legati all’arte, al sociale e all’ambiente. Organizza iniziative culturali ed artistiche promuovendo precise azioni per la conoscenza del territorio in tutte le sue espressioni, favorendo la difesa dell’ambiente, delle tradizioni, del paesaggio. Propone e sviluppa progetti didattici con la finalità di sensibilizzare i più giovani alla conoscenza ed alla valorizzazione dei beni naturali e di interesse storico, culturale, artistico e ambientale del nostro paese.

Alla luce dei successi avuti con i progetti didattici “Alla Ricerca della Rossano Perduta” e “Quando gli imperatori arrivarono a Rossano”, svolti negli scorsi anni scolastici, l’Associazione Ruskia propone questo progetto didattico, in collaborazione con la Coldiretti e supportato dal patrocinio dell’Assessorato alla Pubblica Istruzione e dell’Assessorato all’Ambiente del nostro comune, per consentire di conoscere il nostro territorio sotto diversi punti di vista (ambientale, produttivo, agronomico, turistico, alimentare, ecc.)e di recuperare l’attenzione dei giovani verso i valori del mondo dell’agricoltura. Il progetto formativo in esame si propone di dare nozioni sul nostro territorio ai giovani delle scuole dell’infanzia, primarie e secondarie, conducendoli direttamente nei luoghi interessati dal programma (le aziende agricole e agrituristiche del territorio di Rossano) permettendogli di assistere ai principali processi produttivi delle maggiori filiere alimentari e di vivere una giornata all’aria aperta a diretto contatto con la natura presente intorno alla nostra città, fatta di sensazioni, sapori, ritmi e colori spesso sconosciuti, perché, siamo sicuri che sensibilizzare i giovani ad una conoscenza della *propria identità culturale* significhi tutelare in futuro tutto il patrimonio (storico, artistico, ambientale, culturale, produttivo) appartenente al nostro territorio. Seguendo il pensiero di Confucio:<<*Se ascolto dimentico, se vedo ricordo, se faccio capisco*!>> abbiamo sviluppato questo progetto in maniera tale che gli allievi possano tornare in classe con delle nozioni ben integrate nel bagaglio delle proprie esperienze didattiche, infatti, durante le visite nelle aziende agrituristiche del territorio, gli aderenti al progetto potranno partecipare a laboratori ludico-didattici che serviranno a fissare ciò che hanno imparato durante la visita.

***Finalità****:* il progetto è volto a divulgare la conoscenza diretta delle tradizioni, dell’ambiente, della cultura agroalimentare, dell’economia del nostro territorio al fine di sensibilizzare la coscienza degli alunni sulla tematica del proprio humus sociale. Inoltre intende diffondere le culture del “Mangiar sano” e “Mangiare a chilometro zero” imprescindibili dall’insegnamento del rispetto dell’ambiente.

La finalità perseguita dal nostro progetto riteniamo possa realizzarsi attraverso tre interventi formativi integrati:

* Il coinvolgimento delle aziende e delle autorità istituzionali presenti sul territorio,affinché supportino la scuola e le Associazioni promuoventi tale progetto,nelleintenzioni didattico - educative perseguite.
* Ladidattica di laboratorio che orienta i bambini a guardare “dentro” le cose per capire il loro funzionamento e la loro evoluzione.
* Le uscite didattiche sul territorio utilissime per la conoscenza intima delle “cose del mondo” e il contatto diretto con la natura e l’ambiente.

***Obiettivi****:* In relazione alle finalità indicate, il progetto ha come obiettivo far conoscere le singole filiere dei prodotti agroalimentari e le aziende del comprensorio ai futuri consumatori in modo che, da grandi, possano apprezzare di più il proprio territorio; in più pensiamo che la conoscenza dell’origine dei prodotti alimentari sia da stimolo a intraprendere un’alimentazione adeguata ad uno stile di vita sano.Il progetto, quindi, fornirà ai giovani, e di riflesso alle loro famiglie, le informazioni necessarie per attuare scelte consapevoli, recuperando i principi di una sana alimentazione, con la conoscenza del percorso “dalla terra alla tavola” e delle stagionalità dei prodotti della tradizione locale; in tal modo si creerà un’alfabetizzazione dell’ambiente e dell’alimentazione.

***Ambiti d’intervento****:* il progetto intende agire con gli alunni di tutte le scuole di ogni ordine e grado del nostro Comune, in una maniera differente in funzione delle diverse età dei partecipanti al progetto. Su richiesta degli insegnanti,l’Associazione Ruskìa e la Coldiretti potranno adeguare la visita didattica e i laboratori in funzione del programma didattico intrapreso dalla classe. Per le scuole secondarie di secondo grado, vi è anche la possibilità di prevedere visite per l’orientamento alle classi terze.

***Tempi di attuazione***: il progetto prevede visite didattiche a partire dal mese di ottobre fino al mese di maggio. Il gruppo di alunni sarà impegnato per la sola mattinata ma, su richiesta, in alcune aziende si può prevedere il pranzo e il pernottamento per l’intera giornata.

***Ipotesi d’intervento***: per lo svolgimento del progetto l’Associazione Ruskìa invierà in tutte le scuole,che vogliono partecipare alle visite didattiche, un elenco dei laboratori con una descrizione completa della loro esecuzione ed un elenco delle aziende partecipanti con una loro descrizione. Gli insegnanti potranno scegliere i laboratori o l’azienda che faranno più al caso loro e prenotarsi presso l’Associazione Ruskìa compilando il modulo di adesione presente nell’allegato 4 e inviandoloalla sua e-mail.Il trasporto è a carico degli istituti scolastici. Nell’allegato 1 sono elencate le aziende e i laboratori fattibili in ognuna di esse.

**Aziende che partecipano al progetto:** Azienda Pescatore, Azienda Parisi Alfonso, Frantoio Parisi Donato, Azienda Filippelli, Azienda Linardi Marcello, Bar Capani, Frantoio Converso, Colle dell’Unna, Il Giardino dei Ciliegi, Vivaio Giuseppe Rosati, Associazione Trekking Rossano; la descrizione completa è presente nell’allegato 3, mentre nell’allegato 2 vi è la descrizione completa dei laboratori.

Nell’azienda Filippelli e Colle dell’Unna, nel mese di gennaio, è possibile assistere alla preparazione dei salumi del maiale. Le aziende “Colle dell’Unna”, L’Ape regina, Parisi Donato e Frantoio Converso sono già attrezzate ad accogliere le scolaresche per cui si può anche optare per una sola visita didattica senza i laboratori.

La Coldiretti e l’Associazione Ruskìa si riservano di inserire altre aziende, a progetto già iniziato, qualora le stesse ne facessero richiesta.

***Risultati attesi***: i partecipanti al progetto saranno educati alla conoscenza e al rispetto del proprio territorio, accompagnandoli direttamente nei luoghi da conoscere, facendogli toccare con mano ciò di cui hanno solo sentito raccontare da parenti, da insegnanti, visto in televisione o letto sui libri, per questo la rete di collaborazione tra istituzioni diverse del territorio creata per questo progetto (scuola, aziende e Associazioni) saràmolto utilea realizzare un bagaglio culturale ad ogni allievo che lo accompagnerà per il resto della loro vita, conoscenze utili anche a creare uno stile di vita più salutare!

Distinti saluti

Rossano lì\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Presidente dell’Associazione Ruskìa Presidente Coldiretti – Rossano

Riccarda Stabile Ranieri Silvestro Filippelli

ALLEGATO 1

SCHEMA DI ORGANIZZAZIONE DEL PROGETTO

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| AZIENDA | FILIERA | PERIODO | N° ALLIEVI max | TIPO di LABOR. |
| Pescatore  | Latte-uova | Tutto l’anno | 30 | B, K, E, L |
| Ist. Tecnico agrario | Esperimenti in laboratorio | Tutto l’anno | 30 | D |
| Parisi Donato \* | Olio | Tutto l’anno | 50 | F, H, K, M, J |
| Filippelli | Latte-agrumi-orto- carne-uova-ecc. | Tutto l’anno | 15-20 | A, B, C, E, G, I, J, K, L, M,  |
| Frantoio Converso\* | Olio | Tutto l’anno | 30 | F, L, M |
| Colle dell’Unna\* | Latte-uova-olio-pane-carne-vino- | Tutto l’anno | 50 | A, B, C, E, G, I, J, K, L, N |
| Il giardino dei ciliegi\* | Carne–orto-vino-storia | Tutto l’anno | 40 | A, G, H, I, J, L,, M, N, O |
| Azienda Planta | Piante in genere | Tutto l’anno | 30 | P |
| Villa Comunale De Falco | Percorso botanico | Tutto l’anno | ∞ | O, G |
| Ass. Trekking Rossano\* | Percorso didattico in bosco | Tutto l’anno | 40 | O, G |
| Ape Regina | Filiera del miele | Da settembre a marzo | Una classe | Q |
| Agriturismo Fonte Madonna | Filiera dell’olio; animali vari | Tutto l’anno | 40 | A,C,E,F,G,H,IJ,K,M |

L’Associazione Ruskìa organizza, per ognuna delle aziende, una visita guidata nell’azienda e uno o più laboratori a scelta, entrambi saranno adeguati all’età degli allievi.

\* Le aziende segnate dall’asterisco sono già organizzate per le visite dietro il corrispettivo indicato da conferire, quindi, all’azienda stessa; la scolaresca può scegliere di eseguire solo la visita didattica nell’azienda oppure partecipare ai laboratori organizzati dall’Associazione Ruskiaper quell’azienda stessa; in tal caso, alcorrispettivo indicato va aggiunto quello dovuto al laboratorio scelto.

ALLEGATO 2

ELENCO LABORATORI

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| SIMBOLO | LABORATORIO | ETÀ ALLIEVI  | COSTO x ALLIEVO |
| A | Oggi cuciniamo noi – pane e simili | Tutte | 1.00 |
| B | Oggi cuciniamo noi – latticini | Tutte | 1.00 |
| C | Mandala | >5 | 1.00 |
| D | Bolle di sapone | >6 | 2.00 |
| E | Decoriamo le uova  | >5 | 1.00 |
| F | Cosa nasconde una goccia d’olio | >5 | 3.00\* |
| G | Art in plain air | >5 | 1.00 |
| H | Orto volante (lezione di botanica pratica) | >6 | 1.00 |
| I | Oggi siamo gourmet (lezioni di gusto) | 5/8 | 1.00 |
| J | Scienziato pazzo 1 (estrazione del DNA) | >6 | 2.00 |
| K | Scriptorium (scrivere come gli amanuensi)  | >6 | 1.00 |
| L | Etichettiamoci (come si crea l’etichetta) | >8 | 1.00 |
| M | Scienziato pazzo 2 (sciogliere un’emulsione) | >8 | 1.00 |
| N | Vendemmiare | >5 | 3.00\* |
| O | Passeggiate all’aria aperta | >8 | 1.00 (\*) |
| P | Dal seme alla pianta | tutti | 1.50\* |
| Q | Dolce come il miele | tutti | 1.00 |

\*corrispettivo richiesto dall’azienda.

L’Associazione Ruskia si riserva di inserire nuovi laboratori e nuove aziende a progetto già iniziato.

DESCRIZIONE DEI LABORATORI

1. **Oggi cuciniamo noi – pane e simili**: nelle aziende in cui si può operare con questo laboratorio è presente un forno a legna o elettrico per cui si potrà cucinare pane, pizze, focacce, biscotti o altri prodotti della tradizione. La scolaresca troverà la pasta già lievitata pronta per essere lavorata; trascorso il tempo di cottura potrà anche mangiarla!
2. **Oggi cuciniamo noi –latticini**: le scolaresche visiteranno le stalle e tutte le attrezzature per l’allevamento degli animali; in seguito saranno condotti nei locali preposti alla mungitura e alla preparazione dei prodotti caseari, qui verranno spiegate tutte le fasi della preparazione.
3. **MANDALA:** è un laboratorio di tipo artistico-alimentare. I partecipanti dovranno creare un mandala o un mosaico utilizzando, invece della sabbia colorata o delle tessere, vari tipologie di legumi, di diversi colori e dimensioni. Tale laboratorio permetterà ai tutor, soci dell’associazione, di cogliere l’occasione per insegnare agli allievi a riconoscere i legumi e a rilevarne l’importanza nell’alimentazione, inoltre permetterà di cimentarsi in una tecnica artistica nuova ed originale.
4. **Bolle di sapone**: verrà realizzato nel laboratorio di chimica dell’Istituto Tecnico Agrario di Rossano. Gli studenti, guidati da una docente, dall’assistente tecnico e dagli studenti dell’ITA, scopriranno le fantastiche proprietà delle bolle di sapone e ne sperimenteranno in prima persona la loro realizzazione. È un percorso laboratoriale ricco e coinvolgente, dai risvolti spesso inattesi e con molteplici collegamenti con il mondo dell’arte e della scienza che stimolano la conoscenza e la creatività di ogni studente.
5. **Decoriamo le uova:** si inizia conunabreve spiegazione su com’è fatto un uovo e sul suo valore nutritivo, si prosegue con la decorazione di uova sode e già colorate con colori alimentari. Saranno gli alunni a scegliere il tipo di decorazione da eseguire: ognuno potrà dare sfogo alla propria fantasia sotto la guida attenta dei soci esperti dell’associazione, la quale fornirà il materiale necessario.
6. **Cosa nasconde una goccia d’olio:** questo laboratorio può essere seguito solo nelle azienda “Parisi Donato” e “Frantoio Converso”, essesonodotate di un percorso didattico utile a fornire tutte le nozioni necessarie per conoscere il processo produttivo dell’intera filiera dell’olio, dalla raccolta delle olive alla “goccia d’olio”; inoltre organizzeranno un mini corso da assaggiatore di olio. Nell’Azienda Converso si potrà vedere anche alla la nuova linea di prodotti di bellezza a base di olio extravergine di oliva.Per tale visita le aziende chiedono un contributo di 3,00 € a bambino, a cui verrà donato un campioncino omaggio. N.B. la “P.Donato” non è fornita di frantoio.
7. **Art in plain air**: lezione di disegno in estemporanea eseguita dalla presidente dell’Associazione Ruskìa, diplomata all’Accademia delle Belle Arti, Riccarda Stabile.Sarà un’occasione per imparare nuove tecniche di disegno e peculiarità storico-ambientali presenti nella zona in cui si eseguirà la lezione. I partecipanti sono invitati a fornirsi del materiale necessario; sono fondamentali: fogli da disegno, matita e gomma; sono facoltativi: carboncino, sanguigna, gessetti, colori a scelta.La lezione potrà essere eseguita anche direttamente in classe.
8. **Orto volante:** il laboratorio prevede una prima lezione di botanica generale per capire la struttura delle piante e una piccola lezione di agronomia per capire come vivono e come vengono coltivate le piante. Si prosegue poi con la piantagione o la semina, a seconda del periodo dell’uscita. Verrà marcata l’importanza dell’agricoltura per la vita dell’uomo e ci sarà sicuramente l’occasione per parlare di ambiente e sana e corretta alimentazione. Il discorso e gli argomenti saranno adeguati all’età degli alunni.
9. **Siamo tutti gourmet – lezioni di degustazione:** questo laboratorio è riservato agli alunni più piccoli. Dopo una breve spiegazione dei 5 sensi nell’alimentazione e di come degustare i cibi, ai bambini verranno presentati cibi diversi per consistenza, colore, sapore, ecc. e a loro verrà chiesto di assaggiarli e raccontarne il gusto, proprio come fanno i gourmet! Questa esperienza contribuirà ad ampliare il proprio bagaglio delle conoscenze alimentari non solo del palato ma anche del vocabolario. Sarà anche l’occasione di parlare della giusta e corretta alimentazione.
10. **Scienziato pazzo 1 – estrazione del DNA:** previa una spiegazione di fondamenti della genetica (adeguata all’età), i partecipanti potranno cimentarsi con un vero esperimento di laboratorio per estrarre il DNA dalla frutta. Alla fine si vedranno i filamenti delle catene genetiche (non le eliche per cui è necessario un microscopio elettronico).
11. **Scriptorium**: con le penne di uccello ed inchiostro di china sarà possibile cimentarsi nell’abilità dei nostri antichi antenati amanuensi; sarà l’occasione per raccontare anche l’affascinante storia del nostro territorio (il Patire e S. Nilo) e della scrittura.
12. **Etichettiamoci - come si scrive un’etichetta:** ai partecipanti verrà illustrata una etichetta per spiegare il significato di ogni particolare ivi presente e poi, verrà loro chiesto di crearne una a proprio piacere da portare in classe (il materiale sarà fornito dall’Associazione Ruskìa). Verrà colta, quindi, l’occasione per spiegare come acquistare i prodotti giusti al fine di poter praticare una corretta e sana alimentazione e, contemporaneamente, salvaguardare l’ambiente.
13. **Scienziato pazzo 2 -sciogliere un’emulsione:** i partecipanti si cimenteranno con un esperimento di laboratorio in cui prima creeranno un’emulsione acqua-olio e poi la scioglieranno. Dopo questa esperienza saranno in grado di intuire cos’è un’emulsione e il potere sgrassante del detersivo!
14. **Vendemmiamo:** questo laboratorio è a cura delle aziende Colle dell’Unna e Il Giardino dei Ciliegi le quali chiedono un contributo di 3.00 € ad alunno. Si potranno seguire tutte le fasi della filiera del vino dalla raccolta alla pigiatura. È palese che tale laboratorio potrà essere scelto solo nel periodo autunnale.
15. **Passeggiate all’aria aperta:** cosa c’è di più salutare di una bella passeggiata all’aria aperta, che sia un bosco, un parco urbano, una spiaggia o un centro storico. Si può uscire in qualunque periodo dell’anno l’importante è che sia una bella giornata! Grazie alla collaborazione con l’Associazione Club Trekking Rossano, si potrà concordare un percorso all’interno dei boschi del nostro territorio associato ad una lezione di botanica e zoologia forestale nonché di storia del territorio. La stessa associazione è disponibile anche a percorsi guidati nel centro storico!Mentre, nell’agriturismo “Il giardino dei ciliegi”, sarà il proprietario, P. Panettiere, a fare da guida nei boschi che circondano la sua azienda. Quest’anno si potrà andare anche nella Villa Comunale A. De Falco della Stazione di Rossano, qui, un membrodell’Associazione farà da guida lungo il percorso botanico allestito recentemente da un’esperta di piante! In quest’ultimo caso, il contributo va consegnato all’Associazione Ruskia.
16. **Dal seme alla pianta:** laboratorio offerto dal Vivaio Planta di Giuseppe Rosati. Permetterà di conoscere la storia delle pianteda quando sono solo un piccolo semefino a quando diventeranno adulte per dare di nuovo seme: il circolo della vita! Ogni partecipante al laboratorio potrà curare personalmente tutte le fasi necessarie a preparare una propria piantina da portare in classe e avrà le indicazioni necessarie per continuarne da solo la cura. Tutto ciò sempre in funzione del periodo scelto per la visita.Il sig. Rosati è disponibile anche a recarsi direttamente nelle classi per presentare il suo laboratorio.
17. **Dolce come il miele:** laboratorio offerto dall’Azienda Ape Regina. Vista l’impossibilità da parte del servizio di trasporto scolastico di giungere direttamente in azienda, il proprietario dell’azienda, sig. Falcone, porterà direttamente in classe parte delle sue attrezzature e poster dimostrativi per illustrare agli studenti l’affascinante vita sociale delle api e il valore nutrizionale del miele.

ALLEGATO 3

DESCRIZIONE DELLE AZIENDE PARTECIPANTI

* **AZIENDA PESCATORE**: il località Trapesimi (Rossano), è un’azienda per la produzione soprattutto zootecnica: si allevano vacche, pecore e capre da carne ma con la produzione di latte eccedente si producono latticini freschi e stagionati; per uso domestico, si allevano anche galline e si coltivano ortaggi, oliveti, clementine e alberi da frutto;
* **AZIENDA PARISIDONATO**: in c/da Oliveto Longo è già predisposta per le visite didattiche che svolge nell’azienda tutto l’anno ma è possibile visionare la filiera solo in video nella sala predisposta per l’accoglienza dei visitatori; la stessa sala è predisposta anche per una lezione di degustazione ed etichettatura. A seconda della stagione, nell’azienda è possibile visitare gli arboreti da frutto, gli oliveti o l’orto. L’azienda necessita di un corrispettivo di 3,00 €/alunno.
* **AZIENDA FILIPPELLI**: in località Stranges (Rossano). Grande azienda zootecnica (vacche da carne, polli), agricola (agrumeti, oliveti) e agrituristica dove è possibile lavorare con gli studenti tutto l’anno su molteplici argomentazioni. È possibile anche pernottare per l’intera giornata fermandosi all’agriturismo.
* **FRANTOIO CONVERSO**: (nei pressi del cimitero di Rossano) azienda organizzata in cui è possibile visitare l’intera filiera dell’olio fino all’imbottigliamento e alla produzione di cosmetici; è già predisposta alle visite didattiche dietro un corrispettivo di 3.00 €/alunno.
* **COLLE DELL’UNNA**: a Paludi, al confine con Rossano. Azienda agrituristica e fattoria didattica in cui si può visitare la filiera della carne (bovini, ovicaprini, polli, equini, suini), del latte,dell’olio, del vino, della frutta, per cui è visitabile tutto l’anno. Si possono programmare pernottamenti per l’intera giornata al sacco o al ristorante. Essa è predisposta alle visite didattiche dietro un corrispettivo di 3.00 €/alunno.
* **IL GIARDINO DEI CILIEGI**: azienda agrituristica di Cropalati, al confine con il territorio di Paludi, con fattoria didattica accreditata. Produce principalmente vino ma sono presenti anche frutteti di diverse specie (ciliegie, pesche, pesche noci, castagne, ecc.). Inoltre si allevano suini in grotte tufacee. Nell’azienda si può visitare anche il santuario bizantino di S. Maria ad Gruttam. Essendo vicina alla fabbrica di ceramiche si può anche organizzare un laboratorio di ceramica presso di essa. È già fattoria didattica per cui per la sola visita occorre fornire un corrispettivo di 3,00 €/alunno.
* **VIVAIO PLANTA**:l'azienda è ubicata in c/da Spina Santa a Rossano, sul vecchio tratto della statale 106 (strada per Piragineti).E' una piccola azienda che si occupa principalmente di piante ornamentali, sviluppata su una superficie di circa 1000 mq, con annessa serra di coltivazione. In vivaio si possono trovare diverse specie aromatiche, piante autoctone della nostra macchia mediterranea, e piante tropicali. Si coltivano anche insolite piante come alcune succulente, piante insettivore e le affascinanti Tillandsia (La pianta dell'aria, un’epifita che vive senza terra); il proprietario, sig. Rosati, è disposto ad organizzare lezioni direttamente nelle aule scolastiche portando alcune delle sue piante particolari. Il laboratorio prevede un costo di 1,50€/studente a fronte di una piantina che ogni partecipante porterà a casa.
* **ASSOCIAZIONE CLUB TREKKING ROSSANO**: ormai questa associazione è divenuta un’istituzione locale grazie alla preparazione dei suoi soci e, in primis, del presidente Lorenzo Cara. Le sue passeggiate sono famose non solo per la bellezza dei luoghi che attraversano ma anche per le nozioni botaniche, zoologiche, storiche, ecc. che le guide sono in grado di offrire. Sono disponibili anche visite guidate nel centro storico. L’Associazione chiede un corrispettivo di 2,00 €/alunno a fronte di materiale informativo che donerà alle scolaresche.
* **ISTITUTO TECNICO AGRARIO:** la collaborazione conquesta scuolasi è resa fondamentale perché fondamentale è, per un territorio a vocazione agricola e turistica come il nostro, avere del personale qualificato che possa sfruttare al meglio le potenzialità in esso presenti. Qui, gli studenti partecipanti al progetto potranno visitare la scuola e utilizzare il suo laboratorio di chimica. I giorni e gli orari delle visite saranno precisati una volta che sarà presentato l’orario definitivo delle lezioni nell’Istituto agrario.
* **VILLA COMUNALE A. DE FALCO DI ROSSANO:** nella villa comunale dello Scalo di Rossano passeggeremo lungo il percorso creato nei nuovi spazi botanici, realizzati grazie al lavoro dell’esperta Maria Ariosto in sinergia con i tecnici dell’ufficio ambiente ed il titolare del chiosco, Claudio Romeo. Sarà l’occasione per studiare come sono fatte le piante, come si distinguono tra di loro e conoscere le strategie di sopravvivenza ideate in funzione del proprio habitat. Sarà l’occasione di poter apprezzare il cambiamento di colori, odori, forme che la natura offre in ogni stagione. È in via di allestimento anche un piccolo zoo. E alla fine della passeggiata, ci si potrà divertire al parco giochi e nell’area ristoro!
* **AZIENDA APE REGINA**: L’ape regina ha sede in collina (500 m. slm), in località Cozzo Pirillo nel comune di Rossano (Cs). Uno degli angoli più suggestivi e panoramici dell’alto ionio calabrese. Si tratta di un’azienda a conduzione familiare, molto dinamica, che vanta un’esperienza decennale nel settore apistico. L’attenzione dei titolari è incentrata sulla qualità dei prodotti - assolutamente naturali - e sul rispetto dei più moderni principi apistici. Prodotto di punta della linea "I mielosi" è il miele monoflorale di clementine. Dal 2004 l'azienda è certificata "Agricoltura BIOLOGICA".

A causa dell’impossibilità per il servizio trasporto scolastico di giungere direttamente in azienda, il proprietario, sig. Falcone, è disposto a venire direttamente in classe a mostrare agli studenti la sua esperienza con le api.

* **AGRITURISMO FONTE MADONNA:** nuovissimo agriturismo sito nel comune di Crosia, da poco anche fattoria didattica in cui sono presenti conigli, galline, un asino, altri animali sono custoditi nelle stalle non lontano dall’agriturismo, sono cavalli, bovini e suini. Nasce come azienda olivicola dotata di frantoio a freddo, in cui è possibile seguire tutta la filiera dall’oliva all’olio e poi degustare il lavoro compiuto.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |
| --- |
|  |

# ALLEGATO 4

# SCHEDA DI ADESIONE

Nome del plesso: ………………………………………………….

Nome del responsabile dei progetti/uscite o del vicepreside: ………………………………….

Recapito telefonico e/o e-mail: ………………………………………..

Classe: ………………… n° alunni: …………………………….

Nome dell’insegnante di riferimento della classe: ………………………………………………..

Recapito telefonico e/o e-mail dell’insegnante: ……………………………………………..

Laboratorio scelto: ………………………………………………………………………………………..

Periodo indicativo in cui organizzare l’uscita: ………………………………………

Note: ………………………………………………………………………………………………………………..

FIRMA

------------------------------------------------

Info: Associazione Ruskìa:

tel. 3428898371email: associazioneruskia@gmail.comfb: associazione Ruskìa

INDICE

Descrizione del progetto pag. 1

Allegato 1 –schema di organizzazione del progetto pag. 4

Allegato 2 – elenco e descrizione dei laboratori pag. 5

Allegato 3 – descrizione aziende partecipanti pag. 8

Allegato 4 –sceda di adesione pag. 10

Riassunto e procedimento da seguire per aderire al progetto pag. 11