

Prot. n.1252 del 16/01/2023 - Progetto Coldiretti "Lo sviluppo sostenibile e l'educazione alimentare", concorso di idee "CIBO BUONO, CIBO GIUSTO" _ed. 2022/23.

Direzione Regionale Puglia <direzione-puglia@istruzione.it>

Lun 16/01/2023 12:38

A: 123stella@scooledinfanzia.it <123stella@scooledinfanzia.it>;alberoazzurro@scooledinfanzia.it <alberoazzurro@scooledinfanzia.it>;altomare@scooledinfanzia.it <altomare@scooledinfanzia.it>;ANCODARA@SCUOLEDINFANZIA.IT <ANCODARA@SCUOLEDINFANZIA.IT>;angelaservodio@hotmail.it <angelaservodio@hotmail.it>;ANNAMARIASCARAMUZZI@PEC.IT <ANNAMARIASCARAMUZZI@PEC.IT>;antonalt@scooledinfanzia.it <antonalt@scooledinfanzia.it>;aoemaya@scooledinfanzia.it <aoemaya@scooledinfanzia.it>;APEMAYA@SCUOLEDINFANZIA.IT <APEMAYA@SCUOLEDINFANZIA.IT>;ASILO.PUFFO@LIBERO.IT <ASILO.PUFFO@LIBERO.IT>;AURORACOOPERATIVA@LEGALMAIL.IT <AURORACOOPERATIVA@LEGALMAIL.IT>;azzurro@scooledinfanzia.it <azzurro@scooledinfanzia.it>;baby.house@libero.it <baby.house@libero.it>;BABYCLUB@SPAZIOINFANZIA.IT <BABYCLUB@SPAZIOINFANZIA.IT>;babystar@scooledinfanzia.it <babystar@scooledinfanzia.it>;babyworld@scooledinfanzia.it <babyworld@scooledinfanzia.it>;biancaneve@scooledinfanzia.it <biancaneve@scooledinfanzia.it>;bimboclub@libero.it <bimboclub@libero.it>;bimbolandia@scooledinfanzia.it <bimbolandia@scooledinfanzia.it>;biricchi@scooledinfanzia.it <biricchi@scooledinfanzia.it>

Cc: dgsip@postacert.istruzione.it <dgsip@postacert.istruzione.it>;DG per lo studente, l'integrazione e la partecipazione – Ufficio 3 <dgsip.ufficio3@istruzione.it>;teresa.depetro@coldiretti.it- <teresa.depetro@coldiretti.it>

Si trasmette in allegato alla presente, quanto in oggetto.

Trasmette Nacci

Riferimento Istruttoria Dott.ssa ROMANAZZI



Ministero dell'istruzione e del merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Puglia
Segreteria del Direttore Generale
Via Sigismondo Castromediano, 123 - 70126 Bari
Tel 080 55 06 111 - VoIP 82200
PEC: drpu@postacert.istruzione.it
PEO: direzione-puglia@istruzione.it
WEB: www.pugliausr.gov.it

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Angela Albanese

co. prof. BELLIANOVA
AI DOCENTI
SEDE ALBERGHIERA
X OPPORTUNA
SELEZIONE
AI PERCORSI
FORMATIVI



Ministero dell'istruzione e del merito

Ufficio Scolastico Regionale per la Puglia

Direzione Generale

Ufficio I

Ai Dirigenti Scolastici delle Istituzioni scolastiche statale di ogni ordine e grado

Ai Coordinatori delle attività educative e didattiche paritarie di ogni ordine e grado

Per il loro tramite
Ai referenti per l'educazione alla Salute delle scuole di ogni ordine e grado della Regione Puglia

Al Sito web

e, p.c., Al Ministero dell'istruzione e del merito
Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e formazione Direzione Generale per lo Studente, l'Inclusione e l'Orientamento scolastico Uff. III dott. Luca TUCCI
dgsip@postacert.istruzione.it
dgsip.ufficio3@istruzione.it

Al Dirigenti degli Uffici di Ambito Territoriale USR per la PUGLIA

Ai Referenti per l'educazione alla Salute UU.AA.TT. USR per la PUGLIA

Alla Alla Coordinatrice Coldiretti Donne Impresa Puglia
dott.ssa Teresa DE PETRO
teresa.depetro@coldiretti.it

OGGETTO: Progetto Coldiretti “Lo sviluppo sostenibile e l'educazione alimentare”, concorso di idee “CIBO BUONO, CIBO GIUSTO”_ed. 2022/23.

In continuità con le azioni intraprese nei precedenti anni scolastici, Coldiretti propone per il corrente anno scolastico il progetto formativo nazionale denominato: “*Lo sviluppo sostenibile e l'educazione alimentare*” (allegato n.1) che presenta modelli positivi di comportamento nella tutela di diritti e di esercizio di cittadinanza attiva e che sviluppano un'etica della responsabilità.

Come per la precedente edizione, esso è declinato in percorsi formativi, per un totale di 6 ore ciascuno, tenendo conto delle età delle studentesse e degli studenti (allegato n.2).

Nell'ambito di tali percorsi è offerta anche la possibilità di integrare la formazione in aula, *in presenza*, con attività esperienziali complementari come le visite nelle strutture

Referente Regionale Ed alla salute: dott.ssa Valentina ROMANAZZI valentina.romanazzi@posta.istruzione.it



Ministero dell'istruzione e del merito

Ufficio Scolastico Regionale per la Puglia

Direzione Generale

Ufficio I

territoriali di Coldiretti, le visite nelle aziende agricole e fattorie didattiche, le visite didattiche nei mercati di Campagna Amica e negli orti urbani, come da elenco allegato (allegato n.3).

L'aspetto innovativo della proposta per l'a.s. 2022/23 è l'indizione del Concorso di idee denominato "CIBO BUONO, CIBO GIUSTO", indirizzato alle classi aderenti al progetto "Lo sviluppo sostenibile e l'educazione alimentare". Tale concorso mira a riflettere sui temi dell'educazione alimentare, dello sviluppo sostenibile, della legalità e dell'educazione civica attraverso la realizzazione di un elaborato significativo divulgativo (un disegno, un cartellone 70*100, una foto, un video-clip della durata massima di 120 secondi). Si rimanda all'allegato n.5 "Regolamento" per ulteriori approfondimenti.

Si evidenzia che un requisito per la partecipazione al concorso di idee è l'adesione al progetto "Campagna di educazione alimentare e allo sviluppo sostenibile".

Al fine di organizzare le attività didattiche, si chiede alle SS.LL. di completare e far pervenire il modulo di adesione all'iniziativa in oggetto (allegato n.4) **entro e non oltre il 30 gennaio 2023.**

In considerazione del valore dell'iniziativa descritta si confida nella condivisione e diffusione della presente.

Si ringrazia per la consueta e fattiva collaborazione.

Allegati:

1. Progetto COLDIRETTI "Lo sviluppo sostenibile e l'educazione alimentare"
2. Percorsi formativi
3. Elenco opportunità esperienziali
4. Modulo di adesione al progetto (scadenza adesione entro e non oltre 30 gennaio 2023)
5. Regolamento Concorso di idee, scadenza dell'adesione entro e non oltre le ore 23.59 del 22 aprile 2023.

IL DIRIGENTE
Esterina Lucia OLIVA



Firmato digitalmente da OLIVA
ESTERINA
C = IT
O = MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

Referente Regionale Ed alla salute: dott.ssa Valentina ROMANAZZI valentina.romanazzi@posta.istruzione.it

[Carta intestata della scuola]

Al Direttore Generale
USR per la Puglia
direzione-puglia@istruzione.it

Alla Coordinatrice Coldiretti Donne Impresa Puglia
dott.ssa Teresa De Petro
teresa.depetro@coldiretti.it

e, p.c.,
Al referente regionale Educazione alla Salute
USR per la Puglia
dott.ssa Valentina Romanazzi
valentina.romanazzi@posta.istruzione.it

1.Oggetto: Adesione progetto a.s.2022/2023 da restituire entro il 30 gennaio 2023.

Il/la sottoscritto/a

rappresentante legale dell'Istituto

ad indirizzo.....

codice meccanografico

con sede a in Via

telefono n.

indirizzo e-mail

essendo a conoscenza delle finalità, tempi e modalità di svolgimento del progetto “Lo sviluppo sostenibile e l’educazione alimentare”, in collaborazione con la Federazione della Puglia della Confederazione Nazionale Coldiretti

DICHIARA

che l'Istituto intende aderire al suddetto progetto con le classi

per n. complessivi alunni

si indica il nome e cognome del docente Referente del progetto

indirizzo mail..... contatto telefonico.....

Luogo, data

Il Dirigente Scolastico

.....



CAMPAGNA
AMICA

EDUCAZIONE ALLA CAMPAGNA AMICA

PROGETTO DI AGRIDIDATTICA 2022 - 2023





LO "SPAZIO" DELL'ALIMENTAZIONE

Nel progetto di Educazione alla Campagna Amica proponiamo il tema del "tempo" dell'alimentazione come filo conduttore delle diverse attività.

Tuttavia, l'esperienza del fare agricoltura, della produzione degli alimenti e della loro trasformazione e vendita si colloca non solo in una dimensione temporale ma anche in una dimensione che ha a che fare con l'idea dello spazio.

Uno spazio fisico, geografico, territoriale ma anche uno spazio culturale, della tradizione, e uno psicologico dell'identità.

L'alimentazione non è mai soltanto risposta ad un bisogno fisiologico, essa incorpora anche significati sociali e simbolici; anche attraverso il cibo l'individuo entra in relazione con se stesso, con gli altri, con l'ambiente che lo circonda. Per questo possiamo dire che l'alimentazione è spazio e luogo dell'identità, della relazione e della memoria.

L'idea di spazio legata all'alimentazione può declinarsi in vari modi.

LO SPAZIO COME TERRITORIO

L'immagine del mondo che viene offerta ai bambini ed agli adolescenti, soprattutto attraverso i media, quasi mai prende in considerazione l'esistenza di un territorio, con le sue particolari caratteristiche e le sue culture. Modelli culturali standardizzati ed indistinti spesso allontanano i ragazzi dalla percezione delle proprie radici.

Bisogna restituire loro il senso di appartenenza al proprio territorio anche se occorre, nello stesso tempo, far capire che non ci sono "confini invalicabili, né mondi incompatibili", che la prospettiva non può che essere il rispetto reciproco tra le diverse culture.

Opzioni possibili

Ricerche sul proprio territorio: le economie locali, la genesi dei prodotti locali, la cucina e le ricette del luogo.

LO SPAZIO COME LUOGO DI PRODUZIONE

Le aziende agricole, i caseifici, i frantoi, le cantine, i forni, i macelli,, sono i luoghi dove la natura trova nell'uomo e nella sua tecnologia un potente alleato per produrre i cibi della nostra quotidiana alimentazione e del piacere di gustare un'infinità di sapori.

Questi luoghi di lavoro devono essere scoperti e valorizzati sotto il versante educativo come lo specifico che l'agricoltura può offrire. Essi devono venire offerti all'attenzione dei ragazzi, proposti come luogo di apprendimento di quei processi, consolidatesi lungo i secoli, che rappresentano una importante miniera di informazioni pratiche per imparare da dove viene il cibo.

Opzioni possibili

I luoghi di produzione degli alimenti (le imprese agricole, le industrie agroalimentari), i tipi di produzione (agricoltura tradizionale, sostenibile, biologica, ecc.

LO SPAZIO COME AMBIENTE NATURALE

La produzione di alimenti è legata alla terra, ad un particolare ambiente geografico connotato da particolarità climatiche e geomorfologiche. Il riso è legato al Nord, il pistacchio appartiene al Sud, l'olio identifica prevalentemente il Centrosud, ecc.



Tutto ciò non è casuale ma è determinato anche dalla particolare configurazione del territorio, dalla posizione geografica e dalle caratteristiche ambientali. Ambiente naturale, risorse umane e cibo si intrecciano tra di loro costituendo un tratto fondamentale della specificità di una zona, di una regione, di un paese, che le rendono uniche.

Opzioni possibili

Ricerche sulle caratteristiche del proprio ambiente: il clima, il suolo, le acque, i boschi..... Itinerari alla scoperta dell'ambiente: passeggiate in campagna, nei parchi, nei boschi, ecc. Elaborazione di mappe. I metodi per proteggere l'ambiente: agricoltura sostenibile, prodotti OGM free, rintracciabilità, salvaguardia delle risorse naturali (acqua, aria, suolo, diversità biologica).

Opzioni possibili

Ricerche su cibo e culture religiose; cibo e ricorrenze (matrimoni, nascite, funerali, compleanni, ecc.); cibo e feste locali.

Quale cibo si mangia in occasione di... , da dove vengono i suoi prodotti di base, come viene cucinato, chi lo assaggia per primo, a chi è destinato, ecc.

Perché un dato cibo si accompagna ad una certa ricorrenza o festa o sagra o cerimonia religiosa: una piccola storia.

LO SPAZIO COME COMUNICAZIONE

L'alimentazione è luogo della comunicazione, mangiare insieme è gesto rituale di scambio e di relazione. Attraverso il cibo si trasmette un messaggio identitario: mangiare le stesse cose identifica una comunità, mangiare il cibo degli "altri" mette in comunicazione con altre comunità ed altre culture.



Il cibo è quindi, nello stesso tempo, simbolo della identità del proprio territorio di appartenenza e mezzo di scoperta delle altre culture, nazionali e straniere.

Scoprendo le diverse forme dell'alimentazione possiamo entrare in rapporto con le diversità regionali ed etniche.

Opzioni possibili

Ricerche sugli "altri" cibi, scambio di ricette con ragazzi di altre regioni e di altri paesi, scambio di informazioni sui diversi prodotti locali.

Perché non assaggiare....

Opzioni possibili

Ricerche, collage, ecc. Ricerche sull'alimentazione nelle espressioni artistiche (letteratura, pittura, scultura, musica, cinema, teatro etc...).

LE SCHEDE DIDATTICHE

Le schede 'Mani in pasta' sono 8, così articolate:

- Mani pasta latte
- Mani in pasta yogurt
- Mani in pasta burro
- Mani in pasta olio
- Mani in pasta vino
- Mani in pasta acqua
- Mani in pasta sapori
- Mani in pasta miele

Ognuna delle schede sarà articolata in due sezioni, una di contenuto e l'altra metodologica, nel modo seguente

1. contenutistica: utilizzando gli esperti di Coldiretti e Campagna Amica;



2. metodologica: sia in chiave pedagogica che comunicazionale, ulteriormente articolata in due parti:

- schede pedagogiche per gli insegnanti per strutturare le lezioni;
- schede didattiche per gli alunni.

IL CONCORSO PER GLI ALUNNI (Regolamento in allegato)

Il concorso mira a coinvolgere gli studenti in un'iniziativa interdisciplinare, integrata nella programmazione didattica, consistente nella realizzazione di un prodotto divulgativo (disegni, foto, clip) sui temi dell'educazione alimentare e dello sviluppo sostenibile, della legalità e dell'educazione civica.

Le classi vincitrici saranno annunciate e premiate durante "La festa dell'educazione alimentare regionale", in una location prestigiosa e alla presenza delle figure istituzionali di riferimento. In occasione dell'evento sarà allestita una mostra che esporrà tutti gli elaborati delle classi e Istituti finalisti.

ALLEGATO N.2 Percorsi formativi

Scuola dell'Infanzia	MODULO ANNUALE	ORE IN PRESENZA
1	ABC ALIMENTARSI BENE CONVIENE: il modulo affronta l'importanza del rapporto tra cibo e salute.	6
2	CONOSCO CIO' CHE MANGIO E MANGIO PER CONOSCERE*: il modulo che si presta a vari approfondimenti, sia teorici che pratici attraverso esperienze dirette come la realizzazione di un orto o la visita in fattoria didattica o ad un mercato in vendita diretta, affronta le tematiche legate al consumo consapevole.	6
3	CIBO BUON PER NOI E LA NATURA: il modulo affronta gli aspetti culturali che ruotano intorno al cibo.	6

Scuola Primaria	MODULO ANNUALE	ORE IN PRESENZA
1	ABC ALIMENTARSI BENE CONVIENE: il modulo affronta l'importanza del rapporto tra cibo e salute attraverso l'approfondimento dei temi legati alla composizione degli alimenti, alle caratteristiche di una dieta equilibrata e della dieta mediterranea.	6
2	CONOSCO CIO CHE MANGIO E MANGIO PER CONOSCERE*: il modulo affronta le tematiche legate al consumo critico e consapevole: conoscenza degli alimenti, stagionalità, il processo che va dal campo alla tavola. Un modulo che si presta a vari approfondimenti, sia teorici che pratici attraverso esperienze dirette come la realizzazione di un orto, la visita in azienda o ad un mercato in vendita diretta.	6
3	CIBO BUONO PER NOI: il modulo affronta gli aspetti culturali che ruotano intorno al cibo: il patrimonio agroalimentare, il rapporto con il territorio, le tradizioni gastronomiche.	6
4	CIBO BUONO PER LA NATURA: il modulo affronta i punti cardini che esplicitano la correlazione tra Cibo e Natura: la sostenibilità ambientale, la valorizzazione della biodiversità, il consumo, lo spreco alimentare	6
5	CIBI... AMO...CI: il modulo rappresenta una sintesi dei contenuti presenti nei moduli realizzati nei 4 anni precedenti letti attraverso concetti di legalità e rispetto delle regole.	6



COLDIRETTI
DONNE IMPRESA
PUGLIA



**CAMPAGNA
AMICA**

<i>Scuola secondaria di primo grado</i>	<i>MODULO ANNUALE</i>	<i>ORE IN PRESENZA</i>
1	CIBO E' BENESSERE: il modulo affronta le tematiche legate al rapporto tra alimentazione, corretto stile di vita e salute partendo dai benefici della dieta mediterranea.	6
2	CIBO E' "SAPERE"*: il modulo si pone l'obiettivo di approfondire gli aspetti legati al cibo consapevole; la specificità del territorio, il patrimonio agroalimentare, la stagionalità degli alimenti	6
3	CIBO TRA AMBIENTE E SOSTENIBILITA'*: Il modulo affronta il legame ormai acclarato tra alimentazione sostenibile e rispetto dell'ambiente	6

<i>Scuola secondaria di secondo grado</i>	<i>MODULO ANNUALE</i>	<i>ORE IN PRESENZA</i>
1	CIBO E' BENESSERE: Sicurezza alimentare vuol dire salute e benessere, di cui il cibo è una delle fonti principali. "buon CIBO" vuol dire spingere le coscienze a riflettere su concetti come il Made in Italy, la tracciabilità e l'origine del prodotto.	6
2	CIBO E' TERRITORIO*: un'agricoltura sostenibile a tutela del pianeta. Il rapporto dell'agricoltore con la terra, le piante e gli animali, è di autentica custodia, non più di solo dominio. Il valore dell'agricoltura e il suo impatto, proiettano sul futuro il destino alimentare delle generazioni a venire, anche attraverso il proprio bagaglio di saperi e pratiche virtuose da mantenere e riproporre, e questo detta precisi doveri in termini di sostenibilità e tutela dell'ambiente.	6
3	CIBO E' LAVORO*: il cibo e la terra come risorsa economica e opportunità per il futuro. Una risorsa che sia espressione di un percorso di qualità che riguarda l'ambiente, la salute e il lavoro.	6
4	CIBO E' INNOVAZIONE*: i nuovi modelli sostenibili delle imprese agricole moderne diversificati e multifunzionali hanno messo al centro i valori e i bisogni della comunità e dell'ambiente.	6
5	CIBO E' LEGALITA'*: Il benessere del pianeta passa necessariamente attraverso le buone pratiche. Parlare di buon cibo rende consapevoli delle dinamiche che intervengono nella filiera agroalimentare, dal campo alla tavola, rendendoci consumatori consapevoli. Una produzione sostenibile, pertanto, rinnega l'espressione "globalizzata" del cibo senza regole che favorisce le distorsioni del sistema economico mondiale che colpiscono l'agricoltura con speculazioni di mercato e finanziarie e che sfrutta la terra e sottopaga il lavoro nei campi.	6

VISITE DIDATTICHE SU RICHIESTA

FATTORIE DIDATTICHE / MERCATI/AZIENDE DI ECCELLENZA/AGRICOLTURA DI INCLUSIONE/AGRICOLTURA DI PRECISIONE

Denominazione	Comune	Indirizzo	telefono	cellulare	email	fascia di età
AGRITURISMO 6 CARRI	Andria	Contrada Gorge	0883.569836	338.8538037 - 328.1140115 - 333/2967432	info@agriturismoseicarrri.com	Età scolare e oltre
AGRITURISMO BERNARDI – MUSEO CIVILTÀ CONTADINA	Tuglie	Via Venturi 30	368581059	368581059	info@civiltacontadina.com	Età scolare
AGRITURISMO VIVI NATURA	Gallipoli	Via Scalette Km: 3,00	3477052100	3477052100	info@agriturismo-vivinatura.it	Età scolare e oltre
APICOLTURA ANZIVINO	Orsara di Puglia	Via XX Settembre 1	335/8093454	335/8093454	agricolaanzivino@libero.it	Età scolare

AZIENDA AGRICOLA E MASSERIA DIDATTICA PAOLA TORTORELLI	Altamura	Via Bresso, 3	3343205610	3343205610	TORTORELLIPAOLA@YAHOO.IT	Dal 6 anni in su
AZIENDA AGRICOLA MULTIFUNZIONALE CAROPPO	Specchia Gallone	Via Sant Anna 48	3801017743	3801017743	info@panificiocaroppo.it	Età scolare
AZIENDA AGRICOLA SAN LORENZO	Campi Salentina	Via Stazione 29	3482232911	3482232911	amministrazione@aziendaagricolasanlorenz	Età scolare
BIOMASSERIA CINQUE SANTI	Vernole	Via Provinciale per Lecce	3487912951	3487912951	masseriacinquesanti@masseriacinquesanti.	Età scolare
FATTORIA ROVELLO	San Paolo di Civitate	Contrada Rovello snc	3890525297	3890525297	fattoriarovello@virgilio.it	Fascia scolare dai 6 anni in su
INMARE DI ALDO REHO	Gallipoli	Strada provinciale 52	3358117020	3358117020	Info@rehomare.it	
JENNERY FARM	Lecce	Via Giovanbattista Pergolesi	3202755177	3202755177	jenneryfarm@libero.it	Età scolare
LA FERULA FATTORIA DIDATTICA	Santeramo In Colle	Contrada Sava/Iacoviello, 6	3386242700	3386242700	laferula@gmail.com	Età scolare dai 6 ai 18 anni
LA MEZZANA MASSERIA DIDATTICA	Andria	Via Montegrappa 34	320.2634823	320.2634823	annafucci83@gmail.com	età prescolare e scolare
LA VALLE DEGLI ASINI	Laterza	Contrada Frà Gennaro	3384762010	3384762010	lavalledegliasini@libero.it	Età dai 4 ai 12 anni
LALTRAGRICOLTURA	Barletta	Viale del Santuario 13	3278135468	3278135468	larte_del_fiore@libero.it	Età scolare

MASSERIA BARBERA			0883 692095			Età scolare
	Minervino Murge	Strada provinciale 97, km 5.8505			info@masseriabarbera.it	
MASSERIA CAPPELLA	Martina Franca	Via per Massafra Zona E 303	0804400652	3394889714	masseriacapella@gmail.com; info@masser	Età scolare dai 6 ai 18 anni
MASSERIA CARRONE	Carovigno	Contrada Carrone snc	+39.0831.996980	+39.320.6627715	info@masseriacarrone.it	Età scolare dai 6 anni in su
MASSERIA CASTELLI	Altamura	Via Ceraso	3343205610	3343205610	ROSATORTORELLI@YAHOO.IT	Età dai 6 anni in poi
MASSERIA CURTIMAGGI	Grottaglie	Contrada Curtimaggio 9	099/5617929	368 3705725	info@curtimaggi.it	Età prescolare, scolare e oltre
MASSERIA DIDATTICA AGRILAROSA	Andria	Via Corato 100	0883 761015	39 360 466288; 39 339 3313541	info@agrilarosasrl.it	Età scolare

MASSERIA DIDATTICA AGRITURISTICA TRE PINI	Cassano delle Murge	Via Vecchia per Altamura sp 79 km	392/4255554	392/4255554	felciaplanta@libero.it; agriturismotrepini@	Età scolare dai 6 ai 18 anni
MASSERIA DIDATTICA ANTONIO FACENNA	Carpino	Contrada Minizzo	328/7619955	328/7619955	antoniofacenna@gmail.com	Età scolare
MASSERIA DIDATTICA DE PALMA	Gioia del Colle	Via Corvello, 5634	329/1696388	329/1696388	oliodepalma@libero.it	Età scolare
MASSERIA DIDATTICA FERRI	Ostuni	Contrada ferro	0804395483		info@masseriaferri.com	Età dai 3 anni in poi
MASSERIA DIDATTICA LA CALCARA	Altamura	Strada Provinciale 151	338/1254601	338/1254601	info@masserialacalara.it	Età dai 6 ai 18 anni
MASSERIA DIDATTICA LU CANTIERI	Novoli	Via li Stretti 24	3927578742	3927578742	info@tenutalucantieri.it	Età prescolare e scolare

MASSERIA DIDATTICA MINOIA	Conversano	Strada Provinciale per Castiglione, 2	3398586886	3398586886	info@masseriaminoia.it	Età prescolare
MASSERIA FATALO'	Lizanello	VIA Antonio Gramsci 29	3380400190	3380400190	gidepascalls@gmail.com	Età prescolare e scolare fino ai 1
MASSERIA FOGGIAGRANDE	Via Foggia Grande, 1	Strada Comunale Foggia Grande 1	3474574907	3474574907	masseria.foggiagrande@gmail.com	Età prescolare
MASSERIA LA LUNGHIERA	Turi	Contrada Zingarelli 12	3384420254	3384420254	info@lalunghiera.it	Età scolare dai 6 ai 18 anni
MASSERIA LE PIANELLE	Martina Franca	Via Massafra, zona E 26	3687872640	3687872640	antonellacisternino80@gmail.com	Età prescolare e scolare fino a 18
MASSERIA LE STANZIE	Supersano	Strada provinciale 362 Km 32.900 St	3401088978	3401088978	lestanzie@libero.it	Età scolare e oltre
MASSERIA MARANGIOSA	Latiano	Contrada Marangiosa	0831/776328		marangiosa@libero.it	Età scolare
MASSERIA MONTEDORO	Martina Franca	Strada provinciale 581	348 5190933	348 5190933	info@masseriamontedoro.it	Età scolare
MASSERIA MOZZONE	Montalbano di Fasano	Contrada Mozzone snc	3389645454	3389645454	info@masseriamozzone.it	Età dai 5 ai 12 anni
MASSERIA MURA'	Altamura	Strada provinciale 79 Cassano - Alta	080 9958769	329 9286358	info@agriturismomura.com	Età scolare
MASSERIA OLIVARO	Maruggio	Contrada Olivaro	349/0666531 - 348	349/0666531 - 348/8541980	racholivaro@yahoo.it	Età scolare

MASSERIA PADULANO PESCHIULLI	Corigliano D'otrantò	Strada Provinciale Maglie-Cutrofràn	3248627446	3248627446	masseriapeschiulli.padulano@gmail.com	Età scolare
MASSERIA REDENTA	Altamura	Strada statale 96 km 86	339/4971452	339/4971452	info@masseriaredenta.it	Età prescolare e scolare. Laborat
MASSERIA REVINALDI	Andria	Contrada Laminarca	3389359405	3389359405	info@masseriarevinaldi.it	Età dai 6 ai 18 anni
MASSERIA SALAMINA	Pezze di Greco	Via Case Sparse 4	080 4897307	080 4897307	info@masseriasalamina.it	Età scolare

MASSERIA SANT'ANGELO	Andria	Contrada Laminarca	0803264255		agrisantangelo@libero.it	Età scolare
MASSERIA SANT'ANGELO	Pezze di Greco	Via Case Sparse 4	3389793329	3389793329	masseriasantangelo@gmail.com	Età scolare
MASSERIA SOLE	Erchie	Contrada Sole, ex SS7 Ter	347/2166965	347/2166965	angelamasilla60@gmail.com; pietrodipietra	Età scolare
MASSERIA SPALLACCIA	Galatina	Via Comunale	3286023125	3286023125	agriturismo.masseriaspallaccia@gmail.com	Età scolare
MASSERIA STALI	Caprarica di Lecce	Via Cisterna Vecchia	349 7439463	349 7439463	info@masseriestali.it	Età scolare
MASSERIA TRITICUM	Francavilla Fontana	Strada per Ceglie Messapica SP27, K	3333338202	3333338202	info@masseriatriticum.it	Tutte le età
OVOSALENTO MASSERIA DIDATTICA	Monteroni di Lecce	Via delle Ginestre 10	3807854271	3807854271	riccardo.catalano@ymail.com	Età scolare
TENUTA CHIANCHIZZA	Monopoli	Contrada Chianchizza, 504	0809374951	347.5355996	tenutachianchizza@gmail.com	Età prescolare
TENUTE D'ONGHIA	Gioia del Colle	Strada Vicinale San Pietro 300C	3664153952	3664153952	info@tenutedonghia.it	Età prescolare

TERRA D'INCONTRO	Casamassima	Via degli Alberi	+39 342 0429982	+39 342 0429982	info@terradincontro.it	Fascia scolare dai 6 anni in su
TORREVECCHIA AGRITURISMO E MASSERIA DIDATTICA	San Pancrazio Salentino	Via per Avetrana	3388287360	3388287360	info@torrevecchia.com	Età scolare
TOSTINI NUOVA	Manduria	Strada Francavilla - Manduria Km 2	099/4521094	368/3601188	martellaangelo@libero.it	Età prescolare
VILLA BUONTEMPO AGRITURISMO E MASSERIA DIDATTICA	Francavilla Fontana	Contrada Buontempo 1	3286748422	3286748422	info@villabuontempo.it	Età prescolare e scolare fino 18

laboratorio attivita

Spesso pensare ad una vacanza con dei bambini può risultare più complicato del previsto; bisogna scegliere una struttura adatta alle esigenze sia dei genitori che dei bambini. Per questo motivo abbiamo attrezzato il nostro agriturismo per permettere alle famiglie di trascorrere piacevoli vacanze in campagna con i propri bambini.

La posizione tranquilla e lontana dal caos, l'aria pulita, il Baby Parking attrezzato rendono il nostro agriturismo il luogo ideale per le vacanze con bambini. I genitori possono rilassarsi, mentre i propri piccoli giocano sereni in compagnia della nostra equipe di animatori/educatori.

Da noi la vacanza può diventare anche un momento di scoperta e di apprendimento essendo attrezzati per le attività sia ludiche che didattiche.

Il nostro agriturismo, infatti, è iscritto all'albo delle masserie didattiche di Puglia e lavora tutto l'anno per sensibilizzare le nuove generazioni ai valori storici e culturali del mondo agricolo al fine di consentire loro di vivere un più sano rapporto con l'ambiente e di riscoprire le radici delle tradizioni contadine.

Percorsi didattici:

ciclo di trasformazione dal chicco in pane e pasta;

ciclo di trasformazione dal latte in formaggio;

ciclo di produzioni delle colture biologiche: cereali e frutta;

allevamento ovicaprino ed equino;

osservazione animali di bassa corte;

tradizioni locali nei processi produttivi.

Visita al Museo della civiltà Contadina

Sono esposti gli attrezzi di lavoro del contadino, falegname, bottaio, fabbro, maniscalco, carpentiere, cestalo, agrimensore, cantiniere, frantoiano, staderaio, stagnino, arrotino, muratore, legnaiolo, carbonaio, lanaiolo, materassaio, sellajo, calzolaio, barbiere, sarto, tessitore, tintore; oggetti di uso quotidiano e giochi dei bambini.

Laboratorio agricolo

Esame delle piante arboree ed erbacee coltivate e spontanee della macchia mediterranea; esame di un antico erbario, di una raccolta di semi; strumenti e vari metodi di coltivazione del terreno.

Culture tradizionali del Salento: olive, vite, agrumi, tabacco, ortaggi, legumi, cereali e piante tessili (cotone, canapa, lino); attrezzi utilizzati per tali colture e per le successive fasi di lavorazione.

Lotta tradizionale ai parassiti delle piante ed agricoltura biologica; utilizzo di insetti utili. Raccolta olive, uva e frutti.

Laboratorio zootecnico

- visita allo zoo di animali da cortile; prova pratica di produzione del burro, del formaggio, della ricotta.

- vita delle api e produzione del miele;

- nascita dei pulcini;

- bachi da seta (intera filiera della coltivazione del gelso alla filatura del bozzolo);

- lumache;

- coccinelle, crisope e bombi (insetti utili nella lotta biologica ai parassiti delle piante).

La finalità del progetto è quella di suscitare un interesse consapevole verso la sfera agricola, le attività praticate in azienda, le persone che vi lavorano e gli animali presenti in masseria. La proposta educativa consiste in una serie di "percorsi tematici" considerati basilari per conoscere meglio l'orientamento produttivo e la configurazione dell'azienda agricola.

L'agricoltura intensiva; la biodiversità; la trasformazione del paesaggio rurale in paesaggio produttivo; la descrizione delle erbe spontanee, sopravvissute nel nostro ambiente ed inoltre passeggiate alla ricerca delle erbe spontanee; racconti, aneddoti, storie...; laboratorio sensoriale; termini dialettali e termini scientifici.

Suddivisione della produzione nel rispetto del calendario biologico:

Autunno:

- Dall'oliva all'olio e alla produzione di olive in salamola e olive condite (specialità tipiche della Masseria "Vivi Natura")

- Semina del grano

- Visita al frantoio e al mulino e processi di frangitura e di moltitura

- Semina di alcuni ortaggi.

Inverno:

- Dalle granaglie ai biscotti, al pane prodotto con il lievito madre, alle frise, alle pucce, ecc.

- Semina di alcuni ortaggi.

Primavera:

- Dall'uovo al pulcino e agli altri animali nati nella masseria

- Raccolta di alcune erbe aromatiche

- Mandorlo: dal fiore al frutto e alla trasformazione delle mandorle in farina e pasticcini

Estate:

- Processo di trasformazione della spiga in pane, frise, taralli, ecc.

- Raccolta di ortaggi e frutti di stagione

- Musica e animazione in fattoria.

Il rapporto con le scuole e con i bambini per noi è molto importante, nel nostro laboratorio e nel punto vendita abbiamo creato un percorso didattico che permette di far vedere ai bambini tutto il processo di produzione, dal nettare al miele nel vasetto.

L'interesse che i più piccoli (ma non solo) dimostrano ogni volta che li incontriamo, ci fa capire come il mondo delle api e dei prodotti da loro derivati sia ancora poco conosciuto e questo ci spinge a proseguire su questa strada didattica. Un'eccellenza, dunque, molto legata al territorio.

LABORATORIO DELLA LANA, LABORATORIO DEL PANE E DELLA PASTA, PERCORSO DELL' ORTO, ALLA SCOPERTA DELLA MURGIA, ALLEVAMENTO ZOOTECNICO DI PECORE CAPRE CAVALLI E ASINI

Percorsi didattici:

Cicli di produzione delle colture: cereali, ortaggi, e frutta (agrumi)

Ciclo di trasformazione dal grano al pane, alla focaccia, ai biscotti ecc.;

Percorso dell'orto

Ciclo di trasformazione dal latte al formaggio;

Ciclo di trasformazione dalla frutta alle confetture

Punto di degustazione e vendita dei prodotti

Ciclo di trasformazione dal grano ai prodotti da forno tipici (pane, friselle, biscotti, pitilla, focaccia)

Percorso di educazione alimentare

Laboratorio di compostaggio

Laboratorio di agricoltura ecosostenibile

Attività per il sociale

Ciclo di trasformazione dalle olive all'olio di oliva extravergine (dal campo alla tavola)

Allevamento di animali da bassa corte (galline, conigli, etc. con possibilità di visita guidata)

Allevamento di animali equini (con possibilità di visita guidata)

Allevamento di capre tibetane e mucche;

Con l'ausilio dell'arnia didattica i bambini possono vedere da vicino il comportamento delle api, la funzione dell'ape regina, la struttura dell'alveare. In primavera possono osservare come avviene la smielatura e degustare il miele, il polline e la pappa reale.

Con possibilità su richiesta di fare merenda a base di miele e confetture di produzione aziendale.

"ALLA SCOPERTA DELLA FATTORIA E DEI SUOI ANIMALI"

"GUARDA, ANNUSA E ASSAGGIA: PER SCOPRIRE LE DIFFERENZE TRA IL LATTE DI MUCCA, PECORA E CAPRA "

"IL LATTE PRENDE FORMA E DIVENTA FORMAGGIO"

"DAL LATTE APPENA MUNTO IL FORMAGGIO DA PASSEGGIO: LA PAMPANELLA,"

"DAL MEDIOEVO, IL FORMAGGIO ANTICO: LA GIUNCATA"

"CREIAMO IL GIUNCO: LA FASCERA CHE RACCOGLIE LA GIUNCATA"

"TUTTI A RACCOLTA: DALLE OLIVE ALL'OLIO. LA SANA MERENDA: PANE E OLIO"

"CONTADINI PER UN GIORNO: ZAPPARE, TRAPIANTARE, INNAFFIARE"

"LA STRADA DEGLI ODORI: ALLA SCOPERTA DELLE ERBE AROMATICHE, SPONTANEE E COMMESTIBILI"

"CRE-ARTE! DIFENDIAMO LA NATURA, IMPARIAMO A COSTRUIRE IL MURETTO A SECCO"

"MANI IN PASTA: DALLA FARINA AL DOLCE ANTICO: LE PITTEDDHE"

"PERCORSO DIDATTICO ARTISTICO-CULTURALE DALLA MASSERIA AL CASTELLO DI ACAYA"

"NATURALISTA PER UN GIORNO PARTENDO DALLA MASSERIA RAGGIUNGIAMO L'OASI DELLE CESINE"

"GLI ANTICHI MESTIERI: CON LE FOGLIE DEL GRANO, PREPARIAMO LA CREDDHA, PANIERE ANTICO"

L'azienda agricola Fattoria Rovello è inserita nell'albo regionale delle Masserie Didattiche ed è impegnata nella valorizzazione della vita rurale in tutte le sue forme.

La nostra Azienda è già stata meta di percorsi formativi di corsi regionali di Donne in Agricoltura, ed ha ospitato e guidato gruppi di bambini ed adulti, in un percorso culturale e salustistico che è risultato interessante e divertente.

Forti dell'esperienza positiva delle Visite Guidate in Masseria nell'Anno Scolastico 2011/2012, vogliamo riproporre a tutte le scuole questa avventura formativa e divertente per chiunque.

Visita in piccoli gruppi tramite barche presso l'allevamento in mare aperto e visita allo stabilimento.

Percorso nelle due aziende zootecniche annesse con visita degli animali; raccolta uova; mungitura; laboratorio casari per un giorno;

Laboratori legati alle colture e alle produzioni aziendali, come pasta fresca, prodotti da forno, marmellata, miele, ceramica, archeologia, escursioni sul territorio circostante.

Servizio navetta settimanale

Attività manuali Attività con gli animali

Orto

Giochi e divertimento

Escursioni in natura

Equitazione

Didattica con gli animali, storia dell'utilizzo degli asini nelle masserie, mungitura dell'asino, toelettatura, mungitura meccanica e spiegazione di tutto il processo di trasformazione del latte; Colazione a base di latte e biscotti d'asina; trekking con gli asinelli, realizzazione di biscotti a base di latte d'asina, del sapone. Plantumazione orto e nel vasetto. Attività di gioco nel parco avventura.

PERCORSI DIDATTICI BASATI SU PROGRAMMI CULTURALI AZIENDALI: FLORICOLTURA IN SERRE/CONOSCENZE BOTANICHE CON MANIPOLAZIONE (TRAVASI/SEMINE PIANTE FLOREALI). ORTICOLTURA: DALLA SEMINA ALLA RACCOLTA E DEGUSTAZIONE;

VITICOLTURA: VENDEMMIA, PIGAITURA E DEGUSTAZIONE DI MOSTARDE

Percorsi didattici:
cicli delle produzioni delle colture: cereali, frutta, ortaggi, olive, uva da vino e piante aromatiche;
ciclo di trasformazione dal grano alla pasta, pane, taralli e dolci;
ciclo di trasformazione dalla farina di grano arso alla pasta e focaccia;
ciclo di trasformazione dal latte di pecora ai formaggi e mozzarella;
ciclo di trasformazione dalla frutta alle confetture;
ciclo di trasformazione dai legumi ai piatti tipici;
ciclo di trasformazione dall'uva al vino;
ciclo di trasformazione dagli ortaggi alle conserve e sott'oli;
ciclo di trasformazione dal miele di acacia al torrone.

osservazione animali di bassa corte;
percorso sensoriale per l'individuazione e la classificazione delle piante aromatiche;
percorso naturalistico per l'individuazione della flora e fauna tipica;
laboratori per la realizzazione di cestini in vimini e composizioni floreali.
allevamento ovini;

1. Tour Masseria e esperienza Caseificio: visita dell'azienda, degli allevamenti, del forno antico e del caseificio, in cui con il Laboratorio Interattivo, con l'aiuto dei casari si imparano a fare mozzarelle e burrate
 2. Tour Masseria e esperienza Forno: visita dell'azienda, degli allevamenti, del caseificio e del forno antico, in cui con il Laboratorio Interattivo, le massaie insegnano a fare orecchiette e taralli
 3. Tour Masseria e Trekking: visita dell'azienda, degli allevamenti, del caseificio e del forno antico, poi la Guida Naturalistica conduce a scoprire flora e fauna nel Bosco Didattico
 4. Tour Masseria e esperienza Orto Didattico: visita dell'azienda, degli allevamenti, del caseificio e del forno antico, poi con una breve passeggiata, si raggiunge l'orto biologico, in cui l'ortolano spiega ortaggi, importanza della stagionalità e insegna a raccogliere i frutti del lavoro.
- In aggiunta ai Tour è possibile unire:
- degustazione nel Ristorante
 - pranzo completo nel Ristorante
 - Picnic all'aria aperta

Masseria didattica
Per imparare a conoscere la campagna e ad entrare in contatto con gli animali ...

Dal 2007 l'Azienda Agrituristica Masseria Carrone entra a far parte del circuito "Masserie didattiche di Puglia" con l'iscrizione all'albo della Regione Puglia organizzando gite per scolaresche e visite guidate per gruppi e famiglie.

Guidati dalla Signora Maria e dalle sue tre figlie, i più piccoli imparano a conoscere la campagna e ad entrare in contatto con gli animali della Masseria; i più grandi a conoscere i valori della cultura contadina e le tradizioni popolari legate al territorio, attraverso anche dei corsi di cucina.

Molteplici sono i laboratori che vengono effettuati all'interno della Masseria, con il compito vero e proprio di "fare scuola" a piccoli e grandi ed educarli all'alimentazione sana attraverso la filiera: "dal produttore al consumatore".

Organizza attività ludiche, divertenti ed interessanti e giornate a pieno contatto con la natura.

PERCORSI DIDATTICI:

Ciclo di trasformazione dal grano al pane e frise;
Ciclo di trasformazione dal grano alla pasta (stachioddi, le orecchiette);
Laboratorio dei dolci tipici;
Laboratorio dei taralli;
Ciclo di trasformazione dal latte al formaggio podolico;
Ciclo di trasformazione dalla frutta alle confetture;
Percorso dell'orto con trasformazione dagli ortaggi ai sottolio e conserve;
Percorso delle piante officinali e aromatiche;

LABORATORIO DELLA LANA, LABORATORIO DEL PANE E DELLA PASTA, PERCORSO DELL'ORTO, ALLA SCOPERTA DELLA MURGIA, ALLEVAMENTO ZOOTECNICO DI PECORE CAPRE CAVALLI E ASINI
LABORATORIO DEL LATTE, ALLA SCOPERTA DELLE RAZZE AUTOCTONE, CICLO DI TRASFORMAZIONE DELLA FRUTTA PER CONFETTURE, PERCORSO DELL'ORTO, COLTIVAZIONE DEI GRANI ANTICHI, ESCURSIONE NATURALISTICA NEL PARCO DELL'ALTA MURGIA

Proposte di percorsi naturalistici ed enogastronomici dei prodotti tipici della realtà contadina pugliese; visita al frantoio, degustazione di olio, didattica sulla trasformazione del prodotto.

Percorsi didattici:
cicli delle produzioni delle colture: ortaggi e frutta (melograni e uva);
percorso dell'orto con possibilità dell'adozione di una piantina da parte di ogni alunno;
ciclo di trasformazione dagli ortaggi allo sfrondamento, alla pulizia, conservazione e commercializzazione;
ciclo di trasformazione dalla melagrana al succo;
visita alle serre della biodiversità;
percorso di realizzazione del compost e suo utilizzo in collaborazione con l'Università di Bari.

Attività ortofrutticole a seconda della stagione, attività didattiche all'interno della struttura, preparazione di focacce, pane, pasta e marmellata, raccolta di frutti di stagione.

Percorsi didattici:

cicli delle produzioni delle colture: olive, ortaggi ed erbe aromatiche;
ciclo di trasformazione dall'oliva all'olio;
percorso dell'orto con trasformazione dei pomodori in conserva;
percorso delle erbe aromatiche e spontanee;
allevamento bovini della razza podolica, caprini della razza garganica e suini;
ciclo di trasformazione del latte bovino e caprino in formaggi;
percorso naturalistico nel Parco del Gargano.

Percorsi didattici:

cicli delle produzioni biologiche delle colture: cereali, olive, frutta, uva, ortaggi ed erbe aromatiche;
ciclo di trasformazione dal grano al pane, pizza e dolci;
ciclo di trasformazione dalle olive all'olio e ai prodotti cosmetici;
ciclo di trasformazione dalla frutta alle confetture;
ciclo di trasformazione dall'uva al vino;
percorso dell'orto;
ciclo di trasformazione dalle erbe aromatiche ai pout pourri;
laboratori di degustazione dell'olio;
osservazione degli animali di bassa corte, anche di pesci in un acquario in pietra.

Percorsi didattici: cicli delle produzioni delle colture: uva, grano e seminativi;

allevamento di mucche podoliche, asini di Martina Franca e suini;
osservazione di animali di bassa corte;
ciclo di trasformazione dal grano al pane, pasta fresca e pan cotto nell'antico forno a legna;
ciclo di trasformazione dal latte alle mozzarelle e al caciocavallo podolico;
punto vendita di prodotti aziendali: prodotti da forno, prodotti caseari e vino imbottigliato dell'azienda;
percorso delle piante officinali e delle piante della macchia mediterranea nell'adiacente bosco dell'estensione di 50 ha;
percorsi dell'energia alternativa: pannelli fotovoltaici.

Formaggio fatto dal latte di pecora di due munte a 38°C e con caglio naturale.

Scamorze ottenute per fermentazione naturale della pasta del formaggio nel luogo di produzione.

Ricotta fatta dal siero del formaggio con l'innesto di latte di pecora o di capra.

La Masseria La Calcara è anche una scuola immersa nella natura, dove studenti e insegnanti fanno lezione alla scoperta del mondo rurale e della produzione agricola, dei fenomeni naturali e dei cicli biologici, dei legami fra uomo, ambiente naturale e città, accompagnati sapientemente dai contadini che vi lavorano.

La didattica in Masseria rappresenta per i bambini un'occasione preziosa per conoscere il territorio, le sue caratteristiche naturali, culturali ed antropologiche e soprattutto iniziarli all'educazione alimentare.

Una giornata in fattoria didattica significa offrire l'opportunità a bambini e ragazzi di vedere, imparare ed emozionarsi nella natura e in un'antica struttura, testimonianza di una cultura contadina che ancora sopravvive nelle tradizioni e nelle abitudini della gente pugliese.

PROGRAMMA PER LA DIDATTICA

Dalla mungitura meccanica e manuale alla trasformazione del latte.

Dal grano alla farina ai prodotti da forno: laboratorio del pane e della pasta fatta in casa.

Dall'ulivo all'olio d'oliva: la raccolta e la trasformazione.

Visita di un moderno frantoio.

Dall'uva al vino: vendemmia e trasformazione.

I lavori nell'orto: dalla semina alla raccolta alla trasformazione in conserve sott'olio e sott'aceto.

Laboratorio per la realizzazione di marmellate di mele cotogne, amarene e ciliegie.

Osservazione e studio degli animali da cortile e da stalla.

L'agricoltura dei nonni: viaggio all'indietro nel tempo tra usi e costumi di una volta.

Laboratorio di Apicoltura dall'arnia all'invasettamento, laboratorio dei Cinque Sensi lavorando sul riconoscimento delle spezie, Laboratorio olivicolo dall'albero al frantoio (da Ottobre a dicembre), Laboratorio sulla vite (in 4 fasi stagionali: dalla pota secca, alla pota verde, vendemmia e imbottigliamento), Laboratorio di compostaggio, Laboratorio dall'orto alla tavola, Laboratorio "Marmellando" dalla raccolta della frutta fino all'invasettamento, Laboratorio "Pasta e Pasticci" realizzazione della pasta fatta in casa, dei biscotti e del pane.

<p>Percorsi didattici: cicli delle produzioni biologiche o integrate delle colture: foraggio, olive da olio, frutta prevalentemente ciliegie e mandorle e ortaggi; percorso naturalistico: nel boschetto a macchia mediterranea alla scoperta e identificazione di piante spontanee. allevamento: cavalli, asini, muli, mucche, pecore e capre; ciclo di trasformazione dalla farina al pane e pasta; ciclo di trasformazione dal latte ai formaggi; percorso vegetativo dell'olivo con laboratori di degustazione dell'olio extravergine; percorso dell'orto; percorso del miele; ciclo di trasformazione della frutta in confetture; osservazione degli animali di bassa corte con raccolta delle uova dal pollaio; percorso storico: la Masseria fortificata del 1700 e visita alla chiesetta rupestre;</p>
<p>Ciclo di trasformazione delle olive in olio, Ciclo di trasformazione delle olive in salamoia Ciclo di trasformazione degli ortaggi in sott'olio Ciclo di produzioni biologiche delle colture Osservazione degli animali di bassa corte</p>
<p>Conoscere la vita e le curiosità dei piccoli e grandi animali della masseria. Cosa mangiano, dove dormono, come crescono, come giocano tra loro. Scoprire come si coltiva un orto. Plantare, innaffiare, aspettare, raccogliere e mangiare i suoi frutti. Mettere le mani in pasta con laboratori di cucina preparando pasta fresca e non solo.</p>
<p>LA VITA DELLA BRUNA, DAL LATTE AL FORMAGGIO, DAL GRANO ALLA PANIFICAZIONE, DALLA FRUTTA ALLE CONFETTURE, DALL'ORTO ALLA TAVOLA</p>
<p>Esperienza visivo/olfattiva e tattile, esperienziale (comprendere come vivono e come si comportano gli animali); vivere il percorso di produzione dei formaggi e provare la loro realizzazione; realizzazione degli oli essenziali con le spezie che si possono trovare in azienda.</p>
<p>Laboratori Didattici in Masseria tutto l'anno. Tour da 0 fino a 4 ore. Un'esplosione di emozioni sensoriali che null'altro può donare, panorami e paesaggi mozzafiato, profumi ed odori di campagna, storie e vite delle genti più lontane. È il meraviglioso universo della masseria salentina, lì dove signori, coloni e contadini hanno costruito il nostro passato, le nostre tipicità, i nostri saperi, il nostro Mediterraneo. Non si può resistere alla possibilità di vivere la semplicità e la naturalezza di un luogo che conserva i caratteri dei tempi lontani, con la visita d'impresa nell'incantevole agriturismo e complesso masserizio Le Stanzie. L'esperienza ripercorre. Lentamente, ogni momento dell'antica quotidianità: la cucina e le fatiche del contadino, le produzioni di olio dei frantoi ipogei, i culti religiosi dell'epoca, l'archeologia... ... delle grotte, delle fosse granaie e delle tombe medioevali. Chi sceglie questo percorso, affronta un viaggio lontano secoli, unico e speciale, denso di contenuti storici e culturali, condito dalla degustazione di vini, piatti tipici, formaggi e pane.</p>
<p>Percorsi didattici: •cicli delle produzioni biologiche, integrate o ecocompatibili delle colture: cereali, uva, olive, frutta e ortaggi; •ciclo di trasformazione dal chicco di grano alla pasta e al pane; •ciclo di trasformazione dal latte al formaggio; •percorso dell'orto; •allevamento suino e bovino; •visita al frantoio ipogeo e semipogeo; •percorso naturalistico lungo la Via dei Pellegrini, da cui la Masseria Le Stanzie un'antica spazio romana</p>
<p>Percorsi didattici: cicli delle produzioni biologiche delle colture: cereali, foraggio olive, frutta (aranceto) e ortaggi; allevamento: suini, bovini, ovini, caprini ed equini; ciclo di trasformazione dal latte ai formaggi; ciclo di trasformazione dalla farina alla pasta fresca; osservazione animali di bassa corte con possibilità di raccolta delle uova dal pollaio; laboratori di degustazione dei formaggi di produzione.</p>
<p>Natura e magiche erbe: il laboratorio didattico si pone l'obiettivo di valutare la capacità di relazionarsi con il sistema naturale, attraverso un percorso naturalistico tra seminativi, aree a macchie e boschi, alla scoperta delle piante officinali e aromatiche, degustazione di prodotti naturali. Da lungo tempo affianchiamo all'ospitalità la proposta di attività didattiche differenziate per stagione ed età dei partecipanti. I laboratori sono incentrati sulle filiere del grano e dell'olio. Insegniamo ai nostri ospiti, a gruppi organizzati e scolaresche, a preparare prodotti naturali. cicli delle produzioni biologiche delle colture: grano, fieno, olive e ortaggi percorso di trasformazione dal grano alla farina, al pane, prodotti da forno e pasta fresca percorso dell'orto percorso delle piante aromatiche con trasformazione in profumatissime saponette allevamento cavalli approccio al cavallo con battesimo della sella e passeggiate corsi di equitazione</p>
<p>Lavorazione del latte: ai bambini viene mostrato tutta la filiera corta circa la produzione dei formaggi freschi; visita degli animali presenti in azienda; escursioni guidate del territorio circostante l'azienda con degustazione.</p>

In questa azienda si fa agricoltura sociale: didattica (agriasilo, agritata, fattorie didattiche) e lavoro con i minori.

"Ciclo del Miele"

Arrivo e accoglienza con merenda aziendale (torta al miele e frutta di stagione) (caffè per le insegnanti)
Passeggiata naturalistica con visita in azienda con guida eco-ambientale alla scoperta di odori, colori e suoni + gioco attivo (alla scoperta della natura)
In aula didattica creiamo attraverso la drammatizzazione la vita dell'alveare e i suoi compiti (i fanciulli partecipano attivamente vestendosi da api)
In bosco visitiamo l'arnia didattica (in totale sicurezza), e realizziamo due semplici esperimenti scientifici
In aula didattica creeremo una candela di vera cera d'api che potremo portare a casa
Saluti in aia
"Ciclo dei Lombrichi e Humus"

Arrivo e accoglienza con merenda aziendale (torta al miele e frutta di stagione) (caffè per le insegnanti)
Passeggiata naturalistica con visita in azienda con guida eco-ambientale alla scoperta di odori, colori e suoni + gioco attivo (alla scoperta della natura)
In aula didattica creiamo attraverso la drammatizzazione la vita dei lombrichi e i loro compiti
In bosco visitiamo la "Can o Worms" (in totale sicurezza), e realizziamo due semplici esperimenti scientifici
In aula didattica creeremo un vaso ecologico che riempiamo di Humus e metteremo una piantina che potremo portare a casa
Saluti in aia

"Ciclo delle piante aromatiche"

Arrivo e accoglienza con merenda aziendale (torta al miele e frutta di stagione) (caffè per le insegnanti)
Passeggiata naturalistica con visita in azienda con guida eco-ambientale alla scoperta di odori, colori e suoni + gioco attivo (alla scoperta della natura)
In aula didattica scopriremo il mondo delle piante aromatiche e il loro uso, ed estrarremo olio essenziale
In bosco raccoglieremo alcune piante aromatiche, e realiziamo un piccolo erbario

I percorsi a finalità didattica offerti alle diverse tipologie di target sono principalmente:

- Ciclo biologico e produttivo dell'allevamento ovi-caprino di tipo semi-stanziale;
- Tecniche casearie per la produzione di articoli di eccellenza tipici della tradizione silvo-pastorale dell'Alta Murgia;
- Laboratorio di cucina per la preparazione di piatti tipici a base di carne ovi-caprina (gnomerielli, pecora alla rizzola, cuttridd ecc)
- percorso dell'orto con preparazione dei semenzai e illustrazione delle varie specie di semi, trapianto delle piantine, da semenzaio in pieno campo, cura dell'orto e scebratura delle piante infestanti;
- la raccolta dell'orto;
- trasformazione della farina in pasta, orecchiette, pane, focacce, biscotti, frise e taralli della tradizione e loro cottura in forno a legna;
- ciclo di trasformazione della frutta in confetture e degli ortaggi in sottoli, sottaceti;
- ciclo di lavorazione, manipolazione, conservazione e commercializzazione degli ortaggi;
- laboratori di cucina e preparazione piatti della tradizione Pasquale e Natalizia;
- ciclo di trasformazione delle mandorle e delle noci in dolci e rosoli;
- degustazione di prodotti dell'azienda presso lo spaccio aziendale;
- laboratori di educazione ambientale e sviluppo sostenibile;
- muri e costruzioni in pietra: storia e futuro di un lavoro che si sta estinguendo;
- laboratori della lavorazione della pietra;
- percorso tra le erbe spontanee aromatiche ed il loro impiego in cucina;
- Percorsi sensoriali per l'individuazione e classificazione delle piante aromatiche;
- Le favole, le storie e le credenze dei vecchi contadini. Focus sui cicli della luna.
- La trebbiatura manuale e a cavallo;
- Laboratorio di degustazione dei formaggi con marmellate di frutta e di verdure (es. cipolla, peperoni, melanzane, ecc.);
- Conoscenza del territorio (jazzi, masserie, Castel del Monte, Parco dell'Alta Murgia)
- Percorsi di lingua italiana per stranieri occupati nel settore agricolo.

Percorsi didattici:

cicli delle produzioni biologiche o integrate delle colture: olive da olio, frutta e ortaggi;
ciclo di trasformazione dalla farina al pane, pasta e dolci tipici;
ciclo di trasformazione dall'oliva all'olio extravergine con laboratori di degustazione e ai prodotti cosmetici;
percorso dell'orto e trasformazione degli ortaggi in sott'oli e conserve;
ciclo di trasformazione della frutta in confetture e delle mandorle in dolci tipici;
percorso storico: la Masseria fortificata tra passato, presente e futuro;
laboratorio della preparazione dei piatti tipici tradizionali della Dieta Mediterranea con decorazione delle uova e decorazioni vegetali;
percorso naturalistico: bio itinerario nel 22 ettari aziendali nel
percorso ecologico: agricoltura biologica, sviluppo sostenibile, impariamo a riciclare.

LABORATORIO DEL PANE E PASTA

LABORATORIO DEL LATTE

LABORATORIO PER LA PREPARAZIONE DI PIATTI TIPICI

LABORATORIO DELL'ORTO

LABORATORIO DEGLI ANIMALI DELLA FATTORIA

I nostri percorsi didattici sono concepiti per gruppi da 20 a 50 bambini per favorire le esperienze individuali. Percorso A (ALLA SCOPERTA DELLA CAMPAGNA): - Arrivo e benvenuto; - Gli animali della fattoria; - Produzione del formaggio; - gli ortaggi della stagione, frutteto e frutteto antico,erbe spontanee e piante officinali; - il parco della pietra o momento ricreativo musicale con la "pizzica". Percorso B (DALLA SPIGA AL PANE): - Arrivo e benvenuto; - excursus sui cereali, ciclo di produzione, raccolta e utilizzo; - impastiamo e inforniamo nell'antico forno di pietra; - Visita masseria e suoi animali.

Percorsi didattici: •ciclo di trasformazione della farina in pane e pasta;

•ciclo di trasformazione del latte in formaggio;

•ciclo delle produzioni biologiche delle colture: cereali, ortaggi, frutta e olive;

•allevamento cavalli;

•osservazione della macchia mediterranea e riscoperta dei suoi frutti e delle verdure selvatiche;

Visita guidata degli animali, didattica della trasformazione dal latte in formaggi e degustazione dei propri prodotti aziendali.

Visita agli animali della fattoria e laboratorio dal latte ai formaggi a cura del mastro casaro.

Filiera dell'Olio è preferibilmente ottobre - novembre - dicembre.

Raccolta delle olive (direttamente in campo, dall'albero. Nozioni sulla coltura biologica e sulle diverse cultivar).

Fasi della lavorazione (lavaggio, frangitura, gramolatura, estrazione).

Degustazione guidata (nozioni sulla classificazione degli olii e sulle caratteristiche organolettiche).

Merenda/degustazione del prodotto finito (con pane e patè di olive, olio e pomodoro di produzione aziendale).

Filiera del pane è preferibilmente marzo - aprile - maggio.

Visita nel campo di cereali (Nozioni sulla coltura biologica e sulle diverse cultivar).

Lavorazione meccanica (macina del grano nel mulino aziendale).

Lavorazione manuale (dalla farina al pane o alla pasta).

Cottura nel forno a legna.

Merenda/degustazione del prodotto finito (con pane e patè di olive, olio e pomodoro di produzione aziendale).

Percorsi didattici: cicli delle produzioni delle colture: cereali, frutta, olive, uva da vino e ortaggi;

ciclo di trasformazione dal chicco di grano al pane e pasta;

ciclo di trasformazione dall'uva al vino;

percorso dell'orto;osservazione degli animali di bassa corte;

allevamento di: ovini, bovini ed equini; percorso dalla tosatura delle pecore al filo di lana;

percorso delle energie rinnovabili;

percorso della storia della Masseria, costruzione del 600 d.c.

Visita dell'azienda, con spiegazione delle varie razze di galline e delle varie tipologie di uova, con l'opportunità data ai bambini di prelevare le uova e dare da mangiare alle galline. Illustrazione giocosa di come leggere l'etichetta 'dell'uovo in codice'.

Con possibilità, su richiesta, di degustare le uova.

Progetti educativi o attività didattiche con l'ausilio degli animali. Cooking class di prodotti caseari, da forno e orecchiette, Il percorso dell'olio con visita al frantoio.

1. A SPASSO NEL BOSCO

Percorso multisensoriale nel bosco con osservazione dei piccoli animali presenti con l'obiettivo di stimolare le capacità tattili, olfattive,visive e uditive dei piccoli alunni.

2. IL BOSCO DELLE FIABE

Percorso di educazione all'ascolto, alla socializzazione e di preparazione alla lettura mediante la partecipazione ad una fiaba animata nel bosco

3.LABORATORI SENSORIALI DI ECOTERAPIA

Laboratori tattili e sensoriali con le varietà biologiche presenti in azienda. Impareremo inoltre a riconoscere diverse piante commestibili spontanee ed aromatiche.

4. ORTO DIDATTICO

Le fasi dell'orto invernale e primaverile e l'esperienza della piantumazione : messa a dimora di piantine orticole in vasetti, che gli alunni porteranno a casa in continuità dell'esperienza fatta in azienda

Le fattorie didattiche sono uno strumento educativo molto efficace perché l'approccio pedagogico che le caratterizza è basato sulla pedagogia attiva dell'imparare facendo.

Non basta certo una giornata in fattoria per imparare come funziona un'azienda agricola o un allevamento, per questo sempre più spesso tra scuola e fattoria si instaurano rapporti duraturi con più visite in stagioni diverse.

Le finalità educative generali sono:

- educare i giovani ad una sana alimentazione e ad un consumo consapevole;
- far crescere l'attenzione per l'agricoltura a basso impatto ambientale e la tutela dell'ambiente stesso;
- valorizzare il rapporto città-campagna, avvicinando il consumatore ai valori culturali, storici, ambientali, produttivi del mondo rurale;
- favorire la conoscenza della storia locale e delle tradizioni legate ai cicli stagionali;
- educare all'uso dei sensi come strumenti di valutazione della qualità;
- far conoscere le produzioni tipiche del territorio;
- comprendere l'importanza della biodiversità;
- valorizzare il ruolo dell'agricoltore.

La Masseria Didattica TERRA D'INCONTRO organizza laboratori didattici per scolaresche delle scuole d'infanzia e delle scuole primarie, secondarie e superiori.

I laboratori proposti possono essere oggetto di cambiamento in accordo con il personale docente. Per precise esigenze si possono incrociare, incrementare e diversificare le attività proposte.

Laboratorio BIANCO "Dal latte al formaggio"; Laboratorio DORATO "Dalla spiga alla pasta"; Laboratorio ROSSO "Dall'uva al vino"; Laboratorio VERDE "Dalle olive all'olio"

Laboratorio della ricotta: da dove nasce e come viene trasformata la ricotta, caciocavallo; Visita guidata degli animali (pecore, vacche, capre) presenti in azienda; Le api il miele: ai bambini vengono descritte le arnie e il procedimento per ottenere il miele in barattolo; passeggiate e giochi tra gli ulivi presenti nei terreni aziendali.

Si impara ad amare e rispettare la Terra attraverso la conoscenza dei suoi ritmi, dei suoi frutti e dei suoi segreti: a Villa Buontempo è possibile scegliere fra tantissimi "laboratori del fare" suddivisi per fascia di età e tematiche d'interesse. Escursioni, ciclopasseggiate, mani in pasta, agrifeste, spettacoli teatrali, attività fisica all'aperto, centri estivi, percorsi didattici rivolti alle associazioni, famiglie, persone con disabilità, scuole interessate a vedere da vicino i processi che si svolgono in azienda nel corso dell'anno. Operatori specializzati raccontano e fanno sperimentare quanto avviene in masseria, facendo scoprire il territorio rurale salentino e gli importanti aspetti della vita quotidiana alla base della sana alimentazione e della tutela dell'ambiente. Si apprezza così il valore delle cose semplici e si stimola un approccio attivo al mondo animale e vegetale. Socializzare, vivere del tempo di qualità, superare le paure ed apprezzare il contatto con la terra sono alcuni degli obiettivi che si raggiungono durante le divertenti attività, con la collaborazione dei nostri amici animali: "con l'aiuto della Natura si impara più facilmente a dare voce alle emozioni"

facebook	twitter	instagram	sito_web
Agriturismo Sei Carri			www.agriturismoseicarri.com
Museo della Civiltà Contadina e delle tradizioni popolari del Salento			www.civiltacontadina.com
Agriturismo ViviNatura		AgriturismoViviNatura	www.agriturismo-vivinatura.it
Apicoltura Fratelli Anzivino		anzivinofabio	www.apicolturaanzivino.it

AZIENDA AGRICOLA MULTIFUNZIONALE CAROPPO			www.panificiocaroppo.it
Azienda Agricola San Lorenzo			
Masseria Cinque Santi		masseriacinquesanti	www.masseriacinquesanti.com
fattoria rovello		fattoriarovello	www.fattoriarovello.it
InMare			www.inmare.eu
Jennery farm		Jennery farm	www.jenneryfarm.it
La Ferula Agriturismo - BeB - Fattoria Didattica			
Masseria La Mezzana		Masseria La Mezzana	
lavallegliasini		lavallegliasini	
azienda agricola laltragricoltura		azienda laltragricoltura	

Masseria Barbera		masseriabarbera	www.masseriabarbera.it
https://www.facebook.com/MasseriaCappella/	https://twitter.com/m_cappella	https://www.instagram.com/masseriacappella/?hl=it	https://masseriaccappella.it
Agriturismo Masseria Carrone		masseriaccarrone	www.masseriaccarrone.com
Agriturismo Masseria Castelli		masseriaccastelli	
Curtimaggi			www.agrilarosasrl.it

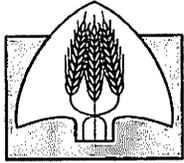
Agriturismo Tre Pini Plantamura		Agriturismo Tre Pini Plantamura	www.agriturismotrepini.com
Masseria Facenna - Carpino		masseriadidatticafacenna	www.masseriadidatticaantoniofacenna.it
oliodepalmabio	@olio_bio	oliodepalma	www.oliodepalma.com
Masseria Ferri		masseria_ferri_1904	www.masseriaferri.com
Masseria La Calcara		Masseria La Calcara	www.masserialacalcara.it
https://www.facebook.com/Tenutalucantieri		https://.instagram.com/lu_canti	https://tenutalucantieri.it

Masseria Minoia		masseria_minoia	www.masseriaminoia.it
https://it-it.facebook.com/frantoio.masserialafatalo			www.instagram.com/frantoio_masserialafatalo/?hl
masseriafoggiagrande		masseria_foggiagrande	www.masseriafoggiagrande.it
masseria la lunghiera		masserialalunghiera	www.lalunghiera.it
Masseria Le Pianelle		Masseria Le Pianelle	www.masserialepianelle.it
Masseria Le Stanzie	#lestanzie	masserialestanzie	ww.lestanzie.com
Masseria Marangiosa		marangiosa	
Masseria Montedoro		masseria montedoro	http://masseriamontedoro.weebly.com/
Masseria Mozzone		Masseria Mozzone	www.masseriamozzone.it
https://www.facebook.com/agriturismomura		agriturismomura	www.agriturismomura.com
Azienda Agricola Olivaro		Azienda.Agricola.Olivaro	www.aziendaolivaro.it

Masseria Padulano Peschiulli			www.masseriavecchiapeschiulli.it www.masseriaredenta.it
Masseria Revinaldi		Masseria Revinaldi	www.masseriarevinaldi.it
https://www.facebook.com/masseriasalamina	https://twitter.com/masseriasalamina	https://www.instagram.com/masseriasalamina	www.masseriasalamina.com

masseriasantangelo			masseriasantangelo.net
Masseria Sant'angelo - Corigliano d'Otranto		Masseria Sant'Angelo - Corigliano d'Otranto (LE)	www.masseriasantangelo.it
Masseria Sole			
Masseria Spallaccia Azienda		masseriaspallaccia	
https://www.facebook.com/ MasseriaStallAgriturismo/?ref =bookmarks		https://www.instagram.com/m	www.masseriastall.it
Masseria Triticum		masseria triticum	www.masseriaticum.it
Azienda Avicola Ovosalento			
www.facebook.com/chianchiz		www.instagram.com/tenutachia	www.tenutachianchizza.it
tenute d'onghia		tenute d'onghia	www.tenutedonghia.it

terra d'incontro		masseriaterradincontro	www.terradincontro.it
Agriturismo Masseria Didattica Torrecchia		Agriturismo Masseria Didattica	https://www.torrecchia.com/
Azieda Agricola Tostini Nuova			
Villa Buontempo Masseria Didattica		Villa Buontempo	www.villabuontempo.it



COLDIRETTI
DONNE IMPRESA
PUGLIA



**CAMPAGNA
AMICA**

CONCORSO DI IDEE COLDIRETTI "CIBO BUONO, CIBO GIUSTO"

PREMESSA

Coldiretti opera a supporto delle scuole di tutto il territorio nazionale con il progetto **EDUCAZIONE ALLA CAMPAGNA AMICA**: negli ultimi venti anni hanno già frequentato le fattorie didattiche circa 10 milioni di bambini (circa 500.000 bambini all'anno), di cui il 70% nella fascia d'età compresa fra i 4 e gli 11 anni, dalla scuola dell'infanzia alla scuola primaria e il 30% degli studenti più grandi, appartenenti alla scuola secondaria di primo e secondo grado.

Un progetto che persegue l'obiettivo di formare cittadini e consumatori consapevoli sui principi della sana alimentazione, della biodiversità e della stagionalità dei prodotti per valorizzare i fondamenti della dieta mediterranea. Obiettivo che passa attraverso la "ricostruzione" del legame che unisce l'agricoltura al rispetto per l'ambiente e per le risorse naturali senza prescindere dal rispetto verso le persone, secondo principi di tutela e promozione dei diritti fondamentali alla salute, alla sicurezza alimentare, all'uguaglianza e a un lavoro dignitoso.

Educazione al "consumo consapevole" e allo "sviluppo sostenibile" sono dunque gli obiettivi che ispirano la nostra proposta di educazione alimentare ed ambientale.

Al progetto "Campagna di educazione alimentare e allo sviluppo sostenibile" è associato un Concorso indirizzato alle studentesse e agli studenti delle scuole di ogni ordine e grado delle scuole pugliesi, statali e paritarie.

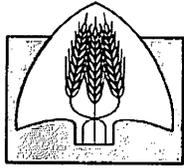
La partecipazione al concorso è riservata alle singole classi, ogni classe potrà presentare un elaborato, ciascun Istituto potrà partecipare con più classi.

Le diverse classi concorreranno ognuna per la propria categoria (scuola dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di primo grado, scuola secondaria di secondo grado).

Il tema dell'elaborato sarà: "Cibo: espressione di cultura, sostenibilità e legalità".

Il concorso, alla sua prima edizione, si svilupperà nel corso dell'anno scolastico 2022 – 2023. L'elaborato che a giudizio della giuria sarà ritenuto più creativo, innovativo e significativo sarà premiato durante l'evento finale regionale che avrà luogo presumibilmente nel mese di maggio 2023, occasione in cui sarà celebrata la "Festa dell'educazione alimentare nelle scuole".

Coldiretti, attraverso le strutture territoriali e le realtà partner del progetto, coordinerà le diverse fasi del concorso. Il Regolamento che segue detta le linee guida utili alla partecipazione al concorso e alla realizzazione degli *elaborati*.



COLDIRETTI
DONNE IMPRESA
PUGLIA



**CAMPAGNA
AMICA**

REGOLAMENTO

Art. 1 - Finalità

Il concorso mira a coinvolgere gli studenti in un'iniziativa interdisciplinare, integrata nella programmazione educativo-didattica, consistente nella realizzazione di un elaborato divulgativo (disegni, foto, clip) sui temi dell'educazione alimentare e dello sviluppo sostenibile, della legalità e dell'educazione civica.

Art. 2 - Destinatari

Il concorso è rivolto alle studentesse e agli studenti delle scuole di ogni grado della regione Puglia che, attraverso i dirigenti scolastici/docenti referenti, avranno partecipato al progetto di Coldiretti "Campagna di educazione alimentare e allo sviluppo sostenibile" edizione 2022/23.

L'organizzazione del concorso è a carico della Federazione regionale Coldiretti della Puglia, in collaborazione con le Segreterie provinciali di Donne Coldiretti e Campagna Amica.

Art. 3 - Tipologia degli elaborati

A seguito della partecipazione ai percorsi di formazione-informazione strutturati per cicli scolastici inerenti i temi dell'educazione alimentare e il modello di agricoltura sostenibile realizzati dalle strutture Coldiretti, gli studenti e i loro insegnanti referenti, potranno realizzare un prototipo di un prodotto di divulgazione (disegni, foto, clip a seconda dell'ordine scolastico) che valorizzi il patrimonio agroalimentare pugliese, quale motore della crescita sociale ed economica e dunque di benessere per il nostro Paese.

L'elaborato dovrà essere significativo e fortemente rappresentativo del territorio in cui vivono gli autori dell'elaborato.

Le tipologie degli elaborati sono suddivise in quattro categorie, corrispondenti al grado di istruzione.

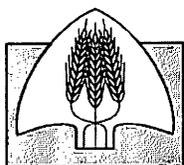
- **Categoria 1 - Scuola dell'infanzia.** Elaborato da presentare: **un disegno**
- **Categoria 2 - Scuola primaria.** Elaborato da presentare: **un cartellone 70*100**
- **Categoria 3 – Scuola secondaria I grado.** Elaborato da presentare: **una foto**
- **Categoria 4 - Scuola secondaria II grado.** Elaborato da presentare: **un video-clip** (durata max. di 120 secondi).

Art. 4 –Valutazione degli elaborati

La giuria avrà il compito di vagliare tutti gli elaborati pervenuti.

Ogni elaborato pervenuto sarà valutato mediante un punteggio da 1 a 10, attribuito da ciascun componente della Giuria.

Le attribuzioni di punteggio saranno insindacabili e saranno assegnati secondo i seguenti criteri:



COLDIRETTI
DONNE IMPRESA
PUGLIA



**CAMPAGNA
AMICA**

- **Coerenza:** capacità dell'elaborato di trasmettere nell'immediatezza gli obiettivi auspicati nel percorso di formazione scelto all'interno del progetto "Campagna regionale di educazione alimentare e allo sviluppo sostenibile" (Allegato A)
- **Originalità:** espressa nel linguaggio, nelle idee e nelle immagini;
- **Qualità:** validità dei contenuti e attenzione nell'uso di forme espressive e tecniche di comunicazione.

Le decisioni della Commissione giudicatrice sono insindacabili ed inappellabili.

Art. 5

Modalità di partecipazione

La partecipazione al concorso è riservata alle singole classi, ogni classe potrà presentare un elaborato, ciascun Istituto potrà partecipare con più classi.

La partecipazione al concorso è gratuita e la presentazione degli elaborati dovrà avvenire **entro e non oltre le ore 23.59 del 22 aprile 2023**.

Per partecipare è necessario compilare i modelli allegati al presente bando.

Sono ammessi al concorso solo elaborati originali ed inediti, saranno pertanto esclusi lavori che contengono elementi coperti da copyright o che risultano già apparsi su qualsiasi mezzo di informazione.

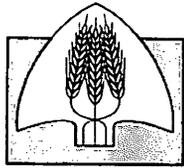
Non sono ammessi elaborati il cui contenuto non risulti rispondente al tema, ai requisiti tecnici richiesti (cartellone, disegno, fotografia, videoclip) e alle finalità del concorso.

Il Dirigente scolastico o il docente referente provvederà ad inviare, entro e non oltre il 23 aprile 2023 pena l'esclusione, una mail per ciascuna classe partecipante all'indirizzo di posta certificata puglia@pec.coldiretti.it, con **oggetto: "CONCORSO DI IDEE COLDIRETTI - codice meccanografico dell'istituzione scolastica e ordine di scuola della classe partecipante, a titolo esemplificativo: oggetto: "CONCORSO DI IDEE COLDIRETTI - BAICXXXXXXXX-scuola primaria.**

Ciascun elaborato inviato dovrà essere accompagnato dalla scheda di partecipazione compilata e firmata (Allegato A) con allegata una sintetica relazione descrittiva dell'elaborato presentato.

Le liberatorie (Allegato B e Allegato C) dovranno essere conservate presso la scuola.

Gli elaborati dovranno essere inviati come allegato digitale alla mail o attraverso un link consultabile online ed eseguibile attraverso i browser più diffusi (Internet Explorer, Mozilla Firefox, ecc.).



COLDIRETTI
DONNE IMPRESA
PUGLIA



**CAMPAGNA
AMICA**

Art. 6 Giuria e Premiazione

Le classi vincitrici saranno annunciate e premiate durante “La festa dell’educazione alimentare regionale” a maggio 2023, cui dettagli saranno successivamente diffusi.

In occasione dell’evento sarà allestita una mostra che esporrà tutti gli elaborati delle classi e degli Istituti finalisti/partecipanti.

La Giuria è così composta:

- Un componente Coldiretti
- Un componente USR per la Puglia
- Un componente Esperto di comunicazione

Le classi vincitrici saranno premiate con:

- n. 1 cesto di prodotti tipici di Campagna Amica;
- I quaderni di Campagna Amica .

Tutte le classi partecipanti riceveranno un attestato da parte di Coldiretti.

Art. 7 Liberatorie

Le opere inviate non saranno restituite e resteranno a disposizione degli enti promotori.

I partecipanti, per le opere proposte, concedono a Coldiretti, come soggetto promotore, e agli altri partner di progetto, una licenza d’uso completa, esclusiva, irrevocabile.

Le opere potranno essere pubblicate sul sito degli enti promotori, nonché utilizzate per la realizzazione di mostre e altro genere di iniziative.

L’adesione al concorso attraverso l’invio dell’elaborato implica il possesso di tutti i diritti dell’opera stessa e solleva i promotori da tutte le responsabilità, costi e oneri di qualsiasi natura, che dovessero essere sostenuti a causa del contenuto dell’opera.

A tale scopo dovranno essere compilate le liberatorie dell’Allegato B e Allegato C.

Le suddette liberatorie dovranno rimanere agli atti della scuola.

Art. 8 Accettazione del regolamento

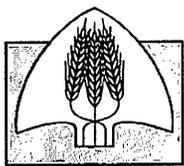
La partecipazione al concorso è considerata quale accettazione integrale del presente regolamento.

Art. 9 Allegati

ALLEGATO A - Scheda di partecipazione – Compilare una scheda per ogni classe partecipante e inviare insieme all’elaborato);

ALLEGATO B - Liberatorie dei soggetti rappresentati per eventuali riprese durante i lavori e la manifestazione finale;

ALLEGATO C - Liberatoria dell’autore per i diritti di utilizzazione delle opere e accettazione del Regolamento;



COLDIRETTI
DONNE IMPRESA
PUGLIA



**CAMPAGNA
AMICA**

ALLEGATO A

(Compilare una scheda per ogni classe partecipante)

SCHEDA DI PRESENTAZIONE ELABORATI

“CONCORSO DI IDEE COLDIRETTI– CIBO BUONO, CIBO GIUSTO” Anno Scolastico 2022-2023

Regione _____ Città _____ Provincia (____)

Istituto scolastico _____

Indirizzo _____

Telefono fisso _____

E-mail _____@_____

Docente referente: prof. _____

Recapiti del docente referente:

tel. _____

email _____

Classe partecipante e numero degli alunni: _____

Titolo dell'elaborato: _____

Categoria (barrare):

cartellone disegno fotografia videocip

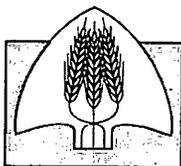
Ai sensi della L. 675/96 e in relazione al D.L. 196/2003, dichiaro di essere informato/a delle finalità e delle modalità del trattamento dei dati personali, consapevolmente indicati nella presente scheda, e di autorizzarne l'uso ai fini dell'espletamento del concorso in oggetto.

Con la presente si dichiara inoltre di aver preso visione del Bando del **CONCORSO DI IDEE COLDIRETTI “CIBO BUONO, CIBO GIUSTO”** e di accettarne il Regolamento.

Le liberatorie dei soggetti rappresentati e la liberatoria per i diritti di utilizzazione sono agli atti della scuola.

Firma del Dirigente scolastico _____

Data _____



COLDIRETTI
DONNE IMPRESA
PUGLIA



CAMPAGNA
AMICA

ALLEGATO B

(da conservare agli atti della scuola) studenti minorenni

DICHIARAZIONE LIBERATORIA DEI SOGGETTI RAPPRESENTATI

Liberatoria dell'eventuale soggetto fotografato o ripreso nel video

Io sottoscritto _____, nato a _____
(____), il _____, residente a _____ (____), indirizzo:
_____ padre dell'alunno/a
_____ frequentante la classe _____ sez. ____

Io sottoscritta _____, nato a _____
(____), il _____, residente a _____ (____), indirizzo:
_____ madre dell'alunno/a
_____ frequentante la classe _____ sez. ____

con riferimento al Concorso "CONCORSO DI IDEE COLDIRETTI – CIBO BUONO, CIBO GIUSTO" _
AUTORIZZIAMO

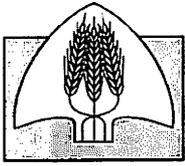
Coldiretti e gli altri partner del Concorso a realizzare e pubblicare fotografie, video o altri materiali audiovisivi contenenti l'immagine, il nome e la voce del proprio figlio/a, all'interno dell'attività indicata.

Data:

Firma* _____

Firma* _____

* in caso di minorenne la firma deve essere apposta da chi esercita la patria potestà.



COLDIRETTI
DONNE IMPRESA
PUGLIA



CAMPAGNA
AMICA

ALLEGATO B1

(da conservare agli atti della scuola) studenti maggiorenni

DICHIARAZIONE LIBERATORIA DEI SOGGETTI RAPPRESENTATI

Liberatoria dell'eventuale soggetto fotografato o ripreso nel video

Io sottoscritto _____, nato a _____
(____), il _____, residente a _____ (____), indirizzo:
_____ alunno/a frequentante
la classe _____ sez. _____

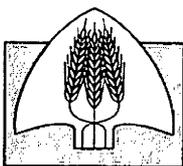
con riferimento al Concorso "CONCORSO DI IDEE COLDIRETTI – CIBO BUONO, CIBO GIUSTO" _
AUTORIZZIAMO

Coldiretti e gli altri partner del Concorso a realizzare e pubblicare fotografie, video o altri materiali audiovisivi contenenti l'immagine, il nome e la voce del proprio figlio/a, all'interno dell'attività indicata.

Data:

Firma* _____

* in caso di minorenni la firma deve essere apposta da chi esercita la patria potestà.



COLDIRETTI
DONNE IMPRESA
PUGLIA



CAMPAGNA
AMICA

ALLEGATO C

(da conservare agli atti della scuola) alunni minorenni

LIBERATORIA PER I DIRITTI DI UTILIZZAZIONE DELLE OPERE E ACCETTAZIONE DEL REGOLAMENTO

Io sottoscritto _____, nato a _____
(___), il _____, residente a _____ (___), indirizzo:
_____ padre dell'alunno/a
_____ frequentante la classe ____ sez. ____

Io sottoscritta _____, nato a _____
(___), il _____, residente a _____ (___), indirizzo:
_____ madre dell'alunno/a
_____ frequentante la classe ____ sez. ____

in qualità di CO-autore, insieme ai componenti della classe, dell'opera presentata per il Concorso
"CONCORSO DI IDEE COLDIRETTI – CIBO BUONO, CIBO GIUSTO"

DICHIARIAMO

- di possedere i diritti dell'opera e di sollevare Coldiretti da tutte le responsabilità, costi e oneri di qualsiasi natura, che dovessero essere sostenuti a causa del contenuto dell'opera
- di concedere a Coldiretti una licenza di uso completa, a titolo gratuito e a tempo indeterminato per tutti gli utilizzi collegati alla suddetta iniziativa e su qualsiasi media e supporto (ex. affissione, stampa, on line).

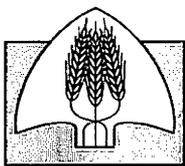
Dichiara altresì di accettare incondizionatamente e senza alcuna riserva le norme del Regolamento a cui si riferisce la presente, e di autorizzare al trattamento dei dati personali ai sensi della Legge 196/2003, per tutti gli adempimenti necessari all'organizzazione e allo svolgimento del concorso.

Data:

Firma* _____

Firma* _____

* in caso di studente minorenne la firma deve essere apposta da chi esercita la patria potestà.



COLDIRETTI
DONNE IMPRESA
PUGLIA



CAMPAGNA
AMICA

ALLEGATO C1

(da conservare agli atti della scuola) alunni maggiorenni

LIBERATORIA PER I DIRITTI DI UTILIZZAZIONE DELLE OPERE E ACCETTAZIONE DEL REGOLAMENTO

Io sottoscritto _____, nato a _____
(____), il _____, residente a _____ (____), indirizzo:

_____ frequentante la classe _____ sez. ____

in qualità di CO-autore, insieme ai componenti della classe, dell'opera presentata per il Concorso
"CONCORSO DI IDEE COLDIRETTI – CIBO BUONO, CIBO GIUSTO"

DICHIARO

- di possedere i diritti dell'opera e di sollevare Coldiretti da tutte le responsabilità, costi e oneri di qualsiasi natura, che dovessero essere sostenuti a causa del contenuto dell'opera
- di concedere a Coldiretti una licenza di uso completa, a titolo gratuito e a tempo indeterminato per tutti gli utilizzi collegati alla suddetta iniziativa e su qualsiasi media e supporto (ex. affissione, stampa, on line).

Dichiara altresì di accettare incondizionatamente e senza alcuna riserva le norme del Regolamento a cui si riferisce la presente, e di autorizzare al trattamento dei dati personali ai sensi della Legge 196/2003, per tutti gli adempimenti necessari all'organizzazione e allo svolgimento del concorso.

Data:

Firma* _____