



Scuola Secondaria di I Grado
Via A. Frank - Cesena
Sez. San Giorgio

LEZIONI D'APPENNINO

Da un ambiente sano ricette sane

Classi I F, I G, I N

Insegnante coordinatore: Prof. Alberta Taioli

Anno scolastico 2008-2009



Provincia di Forlì-Cesena

Servizio Ambiente e Sicurezza del Territorio

Ufficio Polizia Mineraria, Acque Minerali e Termali, Dissesti, Educazione Ambientale

CONCORSO

LEZIONI D'APPENNINO

Anno scolastico 2008/2009

***Riservato alle Scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di primo grado e
secondarie di secondo grado della provincia di Forlì-Cesena***

Scuola Secondaria di I Grado

Via A. Frank – Cesena

Sez. San Giorgio

LEZIONI D'APPENNINO

Da un ambiente sano ricette sane

Classi I F, I G, I N

Insegnante coordinatore: Prof. Alberta Taioli

Anno scolastico 2008-2009

TEMATICA E FINALITA'

Il concorso "Lezioni d'Appennino" è lo strumento messo a disposizione delle scuole, al fine di agevolare la trattazione della seguente tematica educativa ambientale individuata dalla Provincia di Forlì-Cesena per l'anno scolastico 2008/09:

"L'Appennino locale come scuola di sostenibilità ambientale e sociale. Dalla conoscenza all'attuazione di metodi e stili di vita rispettosi delle risorse naturali, ambientali e della qualità dell'esistenza umana".

La finalità del concorso è quella di coinvolgere la scuola sulle problematiche ambientali che assillano i luoghi di vita delle civiltà moderne, invitando alla frequentazione e conoscenza delle aree appenniniche incastonate nella provincia di Forlì-Cesena, al fine di ricercare segni, spunti, esempi ed insegnamenti che possono stimolare la formazione di una coscienza ecologica nei ragazzi e l'avvio di un processo riequilibrante del rapporto uomo-ambiente.

Il concorso invita gli studenti, assieme ai relativi insegnanti, a proporre un progetto che parte dallo studio delle componenti naturalistiche, storiche, culturali e sociali dei territori montani della Provincia di Forlì-Cesena, programmando e realizzando visite sul territorio, e trarre gli elementi utili per applicare a scuola, in famiglia e nel quotidiano, azioni concrete per ottenere benefici ambientali e garantire una migliore qualità di vita.

Le classi potranno usufruire di sussidi finanziari, presentando proposte di progetti riguardanti la tematica sopraccitata e prevedendo un soggiorno didattico di almeno due giorni (una notte) nelle strutture ubicate nel territorio montano della Provincia di Forlì-Cesena per produrre un elaborato finale contenente la descrizione dell'iter di studio, le azioni e i risultati ottenuti.

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROGETTO

Con tale progetto si intende motivare gli alunni alla conoscenza, al rispetto ed alla tutela di un ambiente a loro geograficamente vicino, ma a volte poco conosciuto nella sua molteplicità di aspetti e di risorse: quello appenninico.

In tale ottica educativa l'ambiente viene inteso e valorizzato come: "banca delle conoscenze" ed "archivio di saperi" a cui attingere per recuperare in maniera consapevole e responsabile valori, saperi e tradizioni.

Gli alunni sono così invitati, prima e dopo l'esperienza vissuta durante il soggiorno, a raccogliere informazioni, a organizzarle, ad arricchirle, nonché a documentarle, in modo tale che le classi partecipanti riescano a elaborare una

sorta di memoria collettiva in cui riconoscere il percorso educativo-didattico vissuto. In particolare si focalizzerà l'attenzione degli alunni su quei "saperi artigianali" che rischiano di andare perduti in un mondo in cui la manualità e la creatività, di cui ognuno è espressione, sembrano soccombere di fronte ai ritmi frenetici e convulsi che spesso caratterizzano il nostro vivere quotidiano.

Conoscere e apprezzare il valore dell'artigianato locale significa, infatti, far approcciare gli alunni a un modus vivendi in cui la riflessione, la pianificazione, l'originalità inducono a vivere più serenamente e in pace con se stessi e con l'ambiente.

Piena espressione della creatività è anche "la cucina locale", con la quale gli alunni saranno invitati a confrontarsi sia come fruitori che come parte attiva e propositiva nella documentazione ed elaborazione di quanto hanno sperimentato.

Nel cibo, nelle ricette locali e nei riti del mangiare, si sedimentano, infatti, più che in altri contesti l'identità culturale di un territorio, la creatività individuale, le risorse naturali presenti nella zona.

Il cibo, le tradizioni culinarie e i saperi artigiani costituiranno, pertanto, i due assi portanti del nostro progetto.

OBIETTIVI:

- motivare gli alunni all'osservazione e alla lettura del paesaggio;
- interpretare il territorio come "sedimentazione" di valori artistici, artigianali e culinari;
- rispettare l'ambiente come "banca di conoscenza" e "archivio delle tradizioni";
- educare alla salute attraverso una corretta alimentazione;
- motivare gli alunni alla ricerca di conoscenze scientifiche relativamente agli ingredienti delle ricette;
- incentivare la cooperazione tra scuola e genitori per coinvolgere gli adolescenti e gli adulti in esperienze creative relativamente al piacere di mangiare;
- stimolare i ragazzi a fare esperienze dirette a sperimentare gusti diversi, a preparare nuovi piatti, a degustare insieme.

STRUTTURA SCELTA PER IL SOGGIORNO

Ostello "Il Vignale" a San Benedetto in Alpe per un totale di 65 alunni. Presso l'ostello sarà affrontato il percorso educativo "Pancia mia fatti capanna".

MATERIALI DIDATTICI CHE SI INTENDONO REALIZZARE:

- diario di bordo dell'esperienza;
- ricerche relative alle ricette perdute;
- realizzazione di un ricettario storico-scientifico;
- DVD.

DIARIO DI BORDO

15 settembre 2008, primo giorno di scuola...

Entra in classe la nostra Prof. di Scienze e spegne le luci dell'aula...

Lì per lì nessuno ci ha fatto caso, ma da quel momento le nostre abitudini sono cambiate.

Abbiamo iniziato a riciclare, a compostare, a spegnere le luci, a non sprecare l'acqua quando apriamo un rubinetto e...

Ma andiamo per ordine...

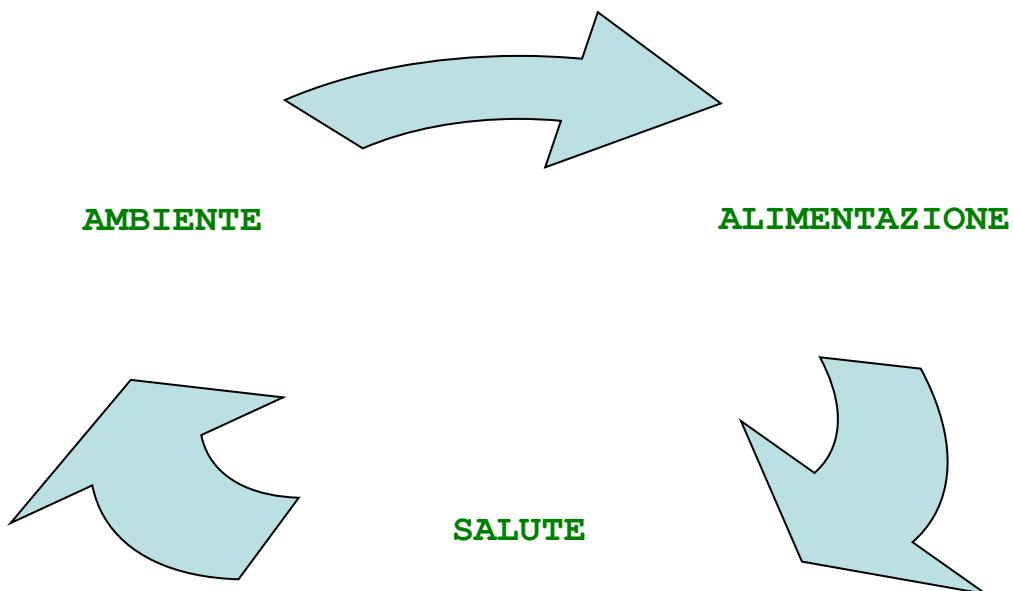
I primi mesi di scuola sono stati dedicati all'osservazione di tutto ciò che ci circonda; a scuola, a casa, nell'ambiente... siamo diventati dei piccoli investigatori che osservano con gli occhi, con il naso, con il tatto, insomma cerchiamo di usare tutti i sensi... abbiamo imparato a farci domande e a darci delle risposte.

La nostra Prof. dice sempre: *"Gi scienziati sono dei bambini mai cresciuti che si chiedono sempre il perché delle cose. La curiosità è alla base della conoscenza"*.

In quei mesi i Proff. hanno deciso di aderire al progetto "Lezioni d'Appennino", scegliendo come meta per il nostro soggiorno "San Benedetto in Alpe" con il percorso educativo "Pancia mia fatti capanna".



E' stato scelto quindi un percorso che mette in stretta relazione ambiente, alimentazione e salute.



Durante questo anno scolastico l'Appennino è diventato per noi scuola di sostenibilità ambientale.

La frequentazione e la conoscenza di alcune aree appenniniche incastonate nella Provincia di Forlì-Cesena, sono diventate elemento guida per ricercare segni, spunti, esempi che ci hanno stimolato alla *"formazione di una coscienza ecologica"* come dice la Prof.

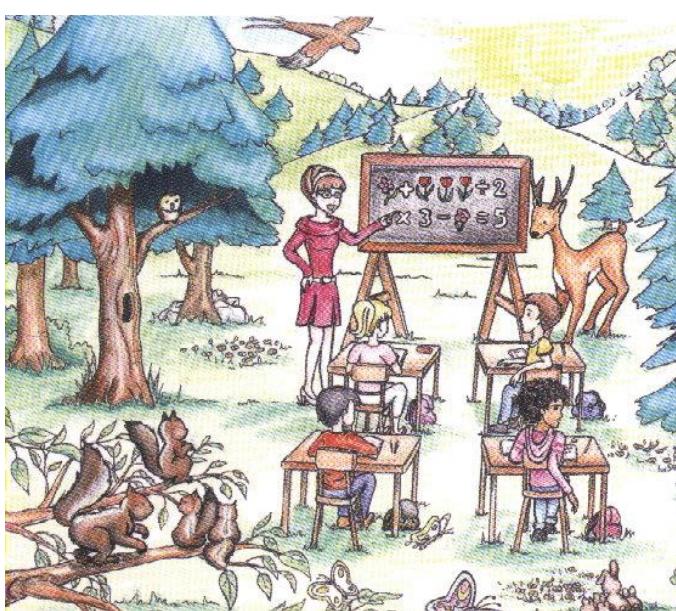
Lei dice sempre che non riesce proprio a buttare la plastica e la carta per terra...

Fa parte del suo DNA riciclare, e forse un pezzetto di "DNA sostenibile" c'è anche dentro di noi perché spesso ci ritroviamo a riprendere il babbo quando

apre il pacchetto di sigarette e butta per terra la cartina di plastica oppure quando butta fuori dal finestrino la cicca, oppure quando la mamma mette la carta nell'indifferenziato.

Così come la Prof. ci ricorda spesso quali sono i comportamenti sostenibili, così noi lo facciamo con il babbo, con la mamma, con la nonna...

Non so se riusciremo ad educarli!!!
Con i grandi è così difficile!
Ma torniamo all'Appennino.



Lo studio dell'ambiente durante l'anno scolastico è stato effettuato attraverso la sperimentazione dal vivo, sul campo, l'Appennino è diventato una "eccezionale aula all'aperto" in cui l'osservazione e la scoperta dell'ambiente naturale sono stati un modo nuovo di fare scuola.

La natura insegna, dalla natura si traggono suggerimenti; è importante acquisire la concezione che l'uomo è parte integrante dell'ambiente da cui dipende e può agire su di esso.

Ma veniamo alla nostra prima uscita.

In ottobre siamo andati ad Alfero.

Questa uscita è stata importante perché ci ha permesso di socializzare con le altre due classi prime (eravamo 65 ragazzi più 6 Proff.), e di stare con i Proff. in modo diverso.

Il tempo non prometteva niente di buono, ma siamo riusciti ugualmente a castagnare e abbiamo imparato delle "cose" divertendoci.

Al ritorno abbiamo portato con noi alcuni reperti, materiale raccolto nel bosco che a scuola abbiamo analizzato: castagne, cortecce, muschi e licheni ed è quindi iniziato il momento di curiosità, scoperta, ricerca, riflessione e condivisione.



Le castagne ↗



Il Castagno dei Cento cavalli ➔



Muschi



◀ Muschi e licheni

Qui abbiamo capito che la sperimentazione sul campo è importante. Quando la Prof. ci ha chiesto di cercare un lichene, ci siamo guardati attorno senza sapere cosa cercare, poi una volta visto sul campo, abbiamo capito che anche a San Giorgio ci sono i licheni, anche se forse solo quelli crostosi. Anche prima erano davanti a noi, ma non li avevamo mai notati...



Lichene crostoso ↑



Lichene cespuglioso ↑

Nei due mesi successivi abbiamo lavorato per prepararci alla tanto desiderata gita scolastica.

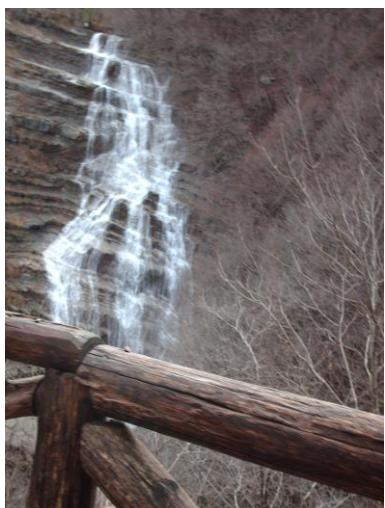
Il 16 dicembre finalmente siamo partiti per San Benedetto in Alpe, con ritorno il giorno successivo.

Il primo giorno abbiamo fatto tante "cose" interessanti, abbiamo visitato l'Abbazia, il Centro Visite e abbiamo fatto il laboratorio dei passatelli, del formaggio ravaggiolo e dei tortelli alla lastra.

Alla sera abbiamo mangiato tutto, che buono!!!

Nel dopo cena abbiamo fatto alcuni giochi a premi con domande relative alle attività della giornata e poi finalmente siamo andati nelle camere a fare cuscinate, a cantare, a raccontare storie...

Ma il bello è venuto il secondo giorno.



Era una bellissima giornata (che fortuna in dicembre!) e quindi abbiamo fatto la passeggiata all'Acquacheta.

Che fatica, non avevamo mai fatto tanta fatica!!!

Non siamo abituati a camminare in montagna, ma quando finalmente siamo arrivati alla piana dei Romiti, che meraviglia! Ne è valsa la pena!

Non ci eravamo mai divertiti tanto!



Che bello, il bosco in inverno è fantastico.

Siamo riusciti anche a vedere un capriolo che si abbeverava al fiume!



Avevamo due guide bravissime che ci hanno insegnato un sacco di "cose".

Durante la passeggiata abbiamo raccolto reperti che ci hanno permesso di



continuare il nostro percorso di conoscenza dell'ambiente iniziato con la precedente uscita.

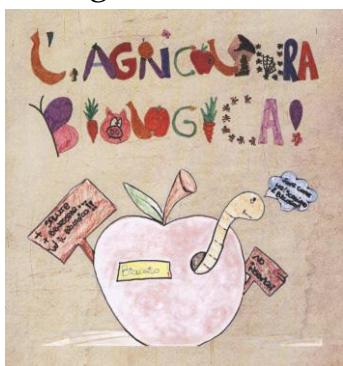
Purtroppo siamo dovuti tornare alla realtà...

Ah, dimenticavo, nel frattempo abbiamo conosciuto le G.E.V. che hanno tenuto diverse lezioni sull'ambiente.



Nella prima abbiamo affrontato il tema della biodegradabilità, cioè il tempo che un oggetto impiega per degradarsi.

Nella seconda lezione le G.E.V. hanno parlato di agricoltura biologica e di insetti utili in agricoltura.



Per ultimo ci hanno parlato degli animali del Parco.

Queste esperienze ci hanno portato a riflettere su questo nostro ambiente molto malato.

Che cosa sta succedendo?

Partendo dall'analisi del protocollo di Kyoto, abbiamo capito che se tutti non facciamo qualcosa, questo nostro mondo scoppia.

È solo una favola?

Durante un incendio in una foresta, mentre tutti gli animali fuggivano, un colibrì volava in senso contrario con una goccia d'H₂O nel becco.

"Cosa credi di fare?" gli chiese il leone.

"Vado a spegnere l'incendio" rispose il piccolo volatile.

"Con una goccia d'H₂O?" disse il leone con un sogghigno di derisione.

E il colibrì proseguendo il volo, rispose: "Io faccio la mia parte".



E noi cosa abbiamo fatto?

Abbiamo riciclato carta, plastica, lattine, gli scarti biodegradabili della mensa.

Nel frattempo abbiamo continuato ad analizzare il materiale che avevamo raccolto nelle uscite utilizzando il testo, le riviste, internet, ma serviva il microscopio. I Proff. allora hanno organizzato l'uscita all'Istituto Tecnico Agrario in occasione della Settimana della Scienza.



Abbiamo visto tanti laboratori interessanti: di Scienze, di Micropropagazione, di Entomologia e per ultimo, il laboratorio Agroambientale dove il Prof. responsabile ci ha parlato delle piante e di quanto sono importanti.

Abbiamo visto modellini di fiori, collezioni di semi, parti di piante allo stereo microscopio e tanti erbari, alcuni dei quali antichissimi, erano meravigliosi. Per questo abbiamo deciso di farli anche noi.

Il nostro percorso di conoscenza del territorio che ci circonda, ci ha portato a Sarsina guidati dalle G.E.V.

Era proprio una brutta giornata, pioveva a dirotto!

La mattina siamo stati al museo.



boschi dove si trovano associate diverse specie arboree, l'Acero, l'Orniello, il Cerro, il Castagno e tanti arbusti come il Sanguinello, il Biancospino, il Nocciolo con macchie di ginestre.

E' in questo ambiente che si trova il parco delle marmitte dei Giganti, dove lo scorrere vorticoso del Rio Crocetta e del Fosso Mulinello ha modellato nella pietra arenaria diverse cavità grossolanamente cilindriche, ad asse quasi verticale e a fondo conico con pareti ben levigate profonde alcuni metri.

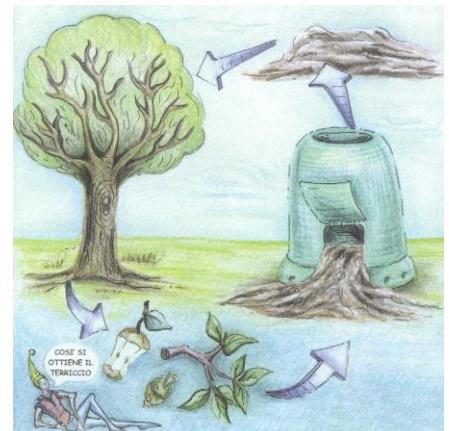
A scuola, nel frattempo, ci siamo occupati di compostaggio e di agricoltura biologica.

Per fare il compostaggio abbiamo utilizzato gli

Usciti dal museo qualche spiraglio di sole ci ha consentito di andare alle Marmitte dei Giganti.

Abbiamo quindi esplorato un altro pezzetto di Romagna molto vicina a noi.

Il paesaggio delle colline di Sarsina riflette da una parte l'intensa e secolare azione dell'uomo e, dall'altra, propone vaste aree selvagge rivestite da



scarti organici della mensa ai quali abbiamo aggiunto foglie e piccoli rami per favorire l'ossigenazione dei microrganismi utili al processo.

Abbiamo inoltre deciso di usare il compost prodotto lo scorso anno nel nostro piccolo orto biologico dove abbiamo seminato, piantato e trapiantato.

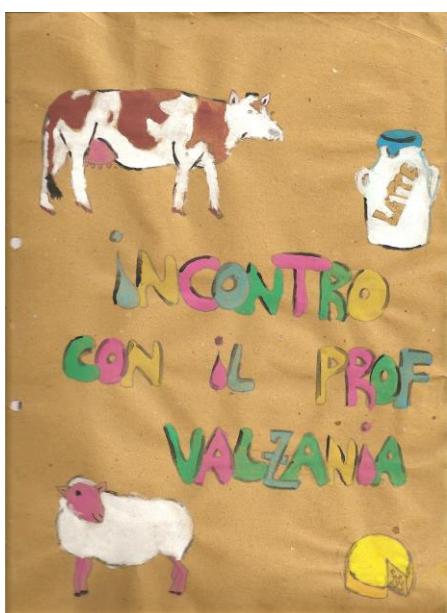
Ci siamo divertiti un sacco!

A scuola, dopo l'esperienza del laboratorio di cucina vissuta a San Benedetto, abbiamo voluto riproporre delle attività di laboratorio alimentare.

Abbiamo infatti incontrato il Prof. Valzania, esperto casaro, per un laboratorio del latte nel segno della tradizione.

I prodotti dell'orto li abbiamo usati nel laboratorio del pomeriggio a classi aperte.

Di fronte ad un mercato che rischia di omologare i gusti, preparare concretamente merende sane e gustose composte da prodotti biologici, tipici e di qualità ci ha permesso di riscoprire la cultura, le tradizioni e l'identità del territorio.



Abbiamo anche allestito una piccola mostra pomologica che ci ha permesso di riflettere sul concetto di biodiversità.

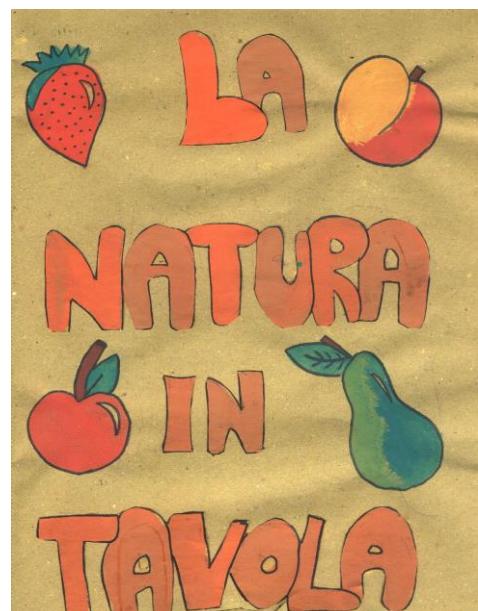
La biodiversità è la materia prima dell'evoluzione e l'evoluzione è il presupposto della sopravvivenza.

Perdendo biodiversità perdiamo la capacità di reagire ai mutamenti climatici e alle avversità biologiche.

Puntare sulla biodiversità significa gestire meglio il territorio e rendere sostenibile lo sviluppo del

sistema agrario.

L'Appennino conserva ancora testimonianze di produzioni antiche, talvolta abbandonate che rappresentano un serbatoio genetico da salvaguardare.



A scuola, stimolati dall'allestimento della mostra pomologica, ci siamo occupati di vecchie varietà, quelle selezionate dai nonni.



Specie che non si prestavano alla coltivazione intensiva, fatta di piante tutte uguali, molto produttive, che maturano i frutti nello stesso momento.

Oggi grazie ad una nuova consapevolezza dei valori delle nostre tradizioni e di molti aspetti del mondo contadino e della sua cultura, i frutti dimenticati vengono riproposti a fini alimentari, culturali e per una frutticoltura amatoriale.



Inoltre ci rieducano alla stagionalità, alla conoscenza, al rispetto del territorio, quindi ad un rapporto armonico con l'ambiente.

Noi nel nostro laboratorio li abbiamo utilizzati per realizzare semplici ricette.

Il nostro anno scolastico si è concluso con la

collaborazione di HERA.

Abbiamo visitato la discarica e l'impianto di compostaggio a Voltana e il termovalorizzatore a Forlì.

Il percorso denominato "L'itinerario invisibile" ci ha permesso di vedere e conoscere il percorso dei rifiuti.

L'esperienza ci ha fatto riflettere sulla complessità della relazione uomo-ambiente di fronte al problema delle risorse naturali il cui utilizzo richiede comportamenti responsabili per garantire uno sviluppo sostenibile del territorio.



TIRIAMO LE SOMME

Cosa mi è rimasto dopo un anno di educazione ambientale?

Forse se non avessimo aderito al progetto "Lezioni d'Appennino" non sarei venuto a conoscenza di quei piccoli accorgimenti che possono essere utili alla salvaguardia del nostro pianeta gravemente malato.

Anche se io rappresento una piccola goccia in un grande mare è pur sempre qualcosa.

"Chi vuol muovere il mondo prima muova se stesso" dice Socrate.

I nostri Proff. ci hanno educato al rispetto dell'ambiente, a comprendere la stretta relazione che esiste tra ambiente, alimentazione e salute e noi dobbiamo educare i "grandi", anche se non è sempre facile!!!

Non si ricicla per far piacere al Prof., ma perché è un diritto dell'ambiente essere trattato con rispetto da ciascuno di noi.

L'uscita a San Benedetto e la passeggiata all'Acquacheta ci hanno fatto conoscere dei luoghi bellissimi, ricchi di storia, di cultura con una natura ancora incontaminata.

Perché distruggerla?

Io mi auguro che ciascuno di noi incominci con piccoli gesti a rispettare questo nostro ambiente.

Tanti piccoli gesti diventeranno grandi.

"La natura è nelle nostre mani"



*"Andai nei boschi
perché volevo vivere con saggezza,
volevo vivere in profondità
e succhiare tutto il midollo della vita
e non scoprire in punto di morte
che non ero vissuto"*

H.D. Thoreau

