



**Alimos** Soc. Coop.
ALIMENTA LA SALUTE



E d u c a t a M e n t e

Seminari di formazione itineranti nelle fattorie didattiche



Comune di Cesena



Seminari di formazione itineranti nelle fattorie didattiche

A scuola in fattoria, un percorso integrato tra ambiente, salute e gusto - 2° edizione

Una serie di incontri rivolti agli insegnanti di ogni ordine e grado della Provincia di Forlì-Cesena ed in particolare della scuola dell'infanzia del Comune di Cesena.

Attraverso i seminari si intende approfondire il legame che unisce il cibo, l'ambiente e la salute e riflettere su una più consapevole cultura del benessere.

La **seconda edizione** del corso itinerante nelle fattorie didattiche, finanziata dal Comune di Cesena, vuole proporre il tema dell'ALIMENTAZIONE legata alle relazioni, alla globalizzazione, all'ecologia, alla sicurezza alimentare e al consumo consapevole.

Un corso itinerante nelle fattorie didattiche come luogo di vita, di incontro, di emozioni e di formazione.

Un corso "sul campo" che vuole offrire un connubio di saperi: quello dell'agricoltore (il sapere dall'esperienza e tramandato) e quello del formatore esperto. Il tutto con un aspetto qualificante che predilige metodiche attive dell' "imparare facendo".

Attraverso il corso si vuole infine favorire un legame stabile tra le aziende e il territorio ponendo le fattorie didattiche come veri e propri centri di educazione ambientale e alimentare a disposizione di scuole, gruppi organizzati e famiglie.

obiettivi

- ✚ Educare alla salute attraverso una corretta alimentazione
- ✚ Apprendere percorsi di educazione alimentare, al gusto, al consumo consapevole che possono essere riproposti nelle sezioni
- ✚ Stimolare gli alunni a fare esperienze dirette, a sperimentare gusti diversi, a degustare insieme
- ✚ Conoscere la rete delle fattorie didattiche di Forlì-Cesena e sperimentare in prima persona i percorsi didattici proposti

periodo di realizzazione

settembre 2009

totale ore di formazione

n° 2 incontri full time per un totale di n° 13 ore

metodologia

lezioni interattive, percorsi didattici "attivi", esperienze dirette, visite in fattoria



sedi del corso

fattorie didattiche di Forlì-Cesena

tutor

ad ogni incontro sarà presente un tutor che coordinerà l'organizzazione del corso di formazione e faciliterà i rapporti tra i vari attori coinvolti

materiali didattici

al termine del corso verrà consegnata una brochure contenente le relazioni e i materiali forniti dai formatori

trasporto

per raggiungere la fattoria didattica più distante dal centro città, verrà utilizzato un mezzo di trasporto messo a disposizione gratuitamente dall'organizzazione



PROGRAMMA dei seminari

I incontro

Lunedì 07 settembre 2009

ore 9.30-16.00 (6,5 ore in totale)

Che gusto c'è !

Fattoria didattica FILIPPI

Via Trabalza, 1 - Petrignone di Forlì (FC)

L'azienda è situata nella valle del Rio Petrignone ai piedi di Monte Poggiolo, su cui sorge l'omonima rocca costruita nel 1471 e dove nel 1983 venne scoperto l'insediamento più antico dell'uomo in Europa. Nell'azienda sono stati ritrovati numerosi reperti che la Soprintendenza ai Beni Culturali ha classificato come appartenenti a una villa rustica di epoca romana. Il podere, di 11 ettari, è coltivato con metodo biologico dal 1995, a frutteto. Sono presenti animali da cortile, maiali e capre da latte Saanen. La presenza di fauna selvatica è notevole: caprioli, lepri, istrice, faina, poiana, gufi, airone cenerino e molti altri.

Programma

ore 9.30 - 10.30

Presentazione della fattoria didattica FILIPPI. I percorsi didattici rivolti alla scuola dell'infanzia

A cura di **Lucio e Nadia Filippi**, responsabili Fattoria didattica Filippi, Petrignone di Forlì

ore 10.30-12.30

Che gusto c'è ! laboratorio di educazione alimentare e al gusto

A cura di **Marina Montorsi**, esperta di educazione alimentare ed educazione ai consumi

Consulente di Enti Pubblici, AUSL di Reggio Emilia e Cooperative di distribuzione per la realizzazione di percorsi di educazione alimentare

ore 12.30 preparazione e pranzo insieme. Buffet con i prodotti delle fattorie didattiche

ore 14.00 - 16.00

Spunti pratici e metodologici per realizzare un progetto di educazione al consumo consapevole in sezione

A cura di **Marina Montorsi**, esperta di educazione alimentare ed educazione ai consumi.

N.B.

E' previsto trasporto gratuito A/R per l'azienda con BUS.



II incontro

Martedì 08 settembre 2009

ore 9.30-16.00 (6,5 ore in totale)

Fare educazione alimentare

Fattoria didattica ALTAVITA Fattoria dei Gessi

Fattoria didattica GIUNCHI

via Tranzano, 820 - Rio Marano di Cesena (FC)

La cantina di Altavita Fattoria dei Gessi nasce dall'unione di attestate esperienze in campo viticolo con la volontà di una grande impresa (Technogym). È volutamente sobria e proporzionata alle piccole produzioni; anche il team enologico è composto da trentenni romagnoli. La conduzione è biologica, le rese bassissime, con potature superselezionate, un'attenta gestione della chioma delle vigne, i diradamenti plurimi, la vendemmia manuale in più passaggi con selezione dei grappoli.

La Fattoria didattica GIUNCHI è azienda agricola ad indirizzo frutticolo. I 50 ettari di albicocchi, peschi, susini, ciliegi, peri, kaki, kiwi, ulivi e viti sono interamente coltivati con il metodo biologico. La fattoria, vicinissima al centro storico, è facile ed agevole da raggiungere ma al tempo stesso immersa nel suggestivo paesaggio delle colline cesenati. Fulcro dell'azienda è la casa colonica nel cui portico sono stati restaurati l'antico forno a legna e una saletta trasformata in un piccolo museo della civiltà contadina. Aula didattica al coperto e spazio verde per pranzare al sacco, presenza di un laghetto artificiale con anatre e oche e di un recinto con capre e pecore.

Programma

ore 9.30 – 10.30

Presentazione della fattoria didattica Giunchi e della Fattoria didattica ALTAVITA

I percorsi didattici rivolti alla scuola dell'infanzia

a cura di **Enrico Giunchi**, responsabile Fattoria didattica ALTAVITA e fattoria didattica GIUNCHI, Rio Marano di Cesena

ore 10.30-12.30

Fare educazione alimentare

a cura di **Giorgio Donegani**, dottore in scienze e tecnologie alimentari - esperto di educazione alimentare ed educazione ai consumi

Docente di Merceologia degli alimenti presso il Politecnico del Commercio di Milano, Docente di Educazione Tecnica presso la scuola Rinascita di Milano. Consulente di Enti Pubblici e aziende private del settore agroalimentare per la realizzazione di percorsi di educazione alimentare.

ore 12.30 preparazione e pranzo insieme. Buffet con i prodotti delle fattorie didattiche

ore 14.00 - 16.00

Come fare la spesa: riflessioni sull'alimentazione, tra sicurezza, gusto e nutrizione

La codifica delle etichette alimentari: provenienza, ingredienti, aromi, data di scadenza

a cura di **Giorgio Donegani**, dottore in scienze e tecnologie alimentari - esperto di educazione alimentare ed educazione ai consumi

Forniamo servizi innovativi per lo sviluppo del consumo consapevole e dell'agricoltura sostenibile. Da anni promuoviamo progetti educativi con l'obiettivo di:

- ✚ educare alla salute, incentivando il consumo di frutta e verdura e di alimenti salutarî collegati alla dieta mediterranea;
- ✚ contribuire a sviluppare una nuova cultura alimentare in Italia e in Europa;
- ✚ combattere l'obesità e le malattie derivanti da un consumo alimentare scorretto;
- ✚ consolidare la conoscenza del territorio, delle produzioni, della storia e della vita rurale;
- ✚ favorire un collegamento diretto tra città e campagna per trasmettere un patrimonio culturale di elevato valore ambientale e sociale.

Nell'anno 1997 Alimos Soc. Coop. Abbiamo coordinato il *primo gruppo permanente di fattorie didattiche* sul territorio della provincia di Forlì-Cesena, grazie alla collaborazione di imprenditori agricoli che si sono organizzati nella Rete delle fattorie didattiche romagnole.

Dal 1999 il progetto "Fattorie didattiche - Fattorie Aperte" nella Regione Emilia-Romagna è promosso dall'Assessorato Agricoltura della Regione Emilia-Romagna in collaborazione con le Province emiliano-romagnole e il supporto tecnico di Alimos Soc. Coop.

Nell'ambito della didattica, dal 1990 Alimos proponiamo annualmente attività di educazione alimentare, alla salute, al consumo consapevole rivolte alle scuole, realizzando:

- ✚ seminari e corsi di formazione;
- ✚ percorsi e laboratori didattici;
- ✚ eventi;
- ✚ produzione di materiali didattico-divulgativi per educatori e ragazzi.

progettazione e realizzazione

Alimos – Alimenta la salute
Via dell'Arrigoni, 60 – 47023 Cesena (FC)

finanziamento

Comune di Cesena

in collaborazione con

Rete Fattorie didattiche di Forlì-Cesena