



**Fondazione
Malva Arnaldi**

Ricerca, formazione
e divulgazione in agricoltura

DESCRIZIONE PROPOSTA

ALLEGATO AL PREVENTIVO DEL 28/12/2022

Progetto **Vi.A TOUR (CUP J57G21000040007)**

Interreg V-A Italia-Francia ALCOTRA 2014-2020

INTERVENTI IN CLASSE

Destinatari

- Studenti/studentesse di classi terze e quarte degli Istituti professionali (indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera)
- Studenti/studentesse dei percorsi di Istruzione e formazione professionale (trienni e quarti anni di Cucina e Sala)
- Studenti/studentesse di classi terze e quarte degli Istituti tecnici agrari

Obiettivi

- conoscere le caratteristiche della viticoltura eroica
- approfondire il significato di produzione agroalimentare sostenibile
- riflettere sulla correlazione tra patrimonio culturale locale e patrimonio enogastronomico
- presentare alcune produzioni agroalimentari d'eccellenza del territorio francese
- sviluppare competenze legate all'utilizzo delle informazioni ricevute in tema di produzioni locali e di gestione del territorio in relazione al proprio percorso professionale

Durata: 4 ore per classe + più 1 ora di co-progettazione con il docente

Modalità di erogazione: 2 ore ad incontro in classe per max n. 2 incontri

La durata della proposta può essere adattata alle esigenze dell'Istituto in accordo con gli organizzatori.

Metodo

Ogni incontro intende stimolare allievi ed allieve a collegare i contenuti della proposta a conoscenze già acquisite e/o ad altre previste dal percorso formativo. Mettendo in evidenza il valore della biodiversità anche in termini sociali ed economici, gli studenti saranno invitati a riflettere sull'importanza di riconoscersi inseriti in un ecosistema complesso dove i singoli elementi sono interconnessi tra loro: produzioni di cibo, patrimoni culturali locali, offerta turistica.

Durante gli incontri interagiscono e si integrano l'aspetto informativo-didattico e quello di sviluppo di abilità di analisi e rielaborazione critica delle nozioni ricevute, mirando al coinvolgimento di tutto il gruppo classe.

Le attività comprese nella proposta di base sono condotte da esperti incaricati da Fondazione Malva Arnaldi e si svolgeranno presso le sedi degli Istituti aderenti.

Format incontro

- introduzione sui temi della proposta generale (momento frontale)
- presentazione dei contenuti dell'incontro in chiave problematica
- lavori di gruppo | ascolto testimonianze video | (*da verificare*) possibilità di degustazioni
- confronto in plenaria sui contenuti emersi ed elaborazione di possibili collegamenti
- chiusura

Ipotesi-traccia di dettaglio dei contenuti (da selezionare in base alle esigenze delle classi):

Viticultura eroica: perché?

- Cosa si intende per viticultura eroica
- Vitigni autoctoni, vigneti plurivarietali dell'arco alpino
- Il recupero dei vigneti in via di abbandono: il ruolo della viticultura nella gestione del territorio
- Manutenzione, forme di allevamento e strutture di sostegno

Le filiere agroalimentari

- Definizione, fasi e attori della filiera: il caso del Ramie
- La filiera vitivinicola: filiera corta o no?
- Sostenibile per chi?
- Lavorare la terra in montagna (ausili tecnici, approvvigionamenti, logistica, ecc.)

Cultura e viticultura

- Conformazione dei territori e relative condizioni microclimatiche
- Produzioni identitarie, gestione del territorio e paesaggi
- Il paesaggio: componente fondamentale del patrimonio culturale e naturale delle comunità
- Uno sguardo oltre confine: la Savoia

Viticultura in chiave turistica

- Architettura, stagionalità, produzioni enogastronomiche, il vino nella storia
- La metafora del muretto a secco
- Coinvolgimento della comunità locale, a partire dagli operatori turistici
- Confronto con l'offerta turistica della Savoia

Arte, paesaggio e vino

- Il vino nell'arte
- Elementi di cultura immateriale locale a confronto
- La bellezza della produzione artistica, la bellezza del paesaggio

Materiale

Attrezzatura audio-video (richiesta all'Istituto)

Eventuale documentazione da lasciare alla classe (da definire / in base al taglio dell'incontro)

REALIZZAZIONE MODULI DIDATTICI

I contenuti su esposti saranno organizzati in moduli didattici differenti e declinati in base ad esigenze generali emerse in seguito ai contatti con gli Istituti. I materiali, in accordo con Cevrim, saranno messi a disposizione tramite canali telematici e resi fruibili sia da parte delle classi che avranno partecipato agli interventi in presenza che da parte di altre classi interessate.

I moduli potranno contenere:

- proposte di attività di giochi cooperativi
- video con lezioni brevi da parte dei docenti
- presentazioni power point che i docenti potranno utilizzare a loro volta in classe
- quiz di verifica dei contenuti (e relative risposte).

Alcuni moduli potranno richiedere l'intervento attivo dei docenti per renderli utilizzabili in classe (accompagnamento all'ascolto/visione, stampa documenti, traduzione testi francesi, ecc.), mentre altri potranno prevedere una fruizione immediata da parte degli studenti.

Contatti

Alessandra Neve, comunicazione@scuolamalva.it 0121 559459 / 338 4236721