PON “La mia terra: natura, storia, cultura e arte”- Stato dell’arte

Il 04/5/2019, presso la sede dell’I.P.S.E.O.A di Castelvenere, si sono concluse le attività relative al PON “La mia terra: natura, storia, cultura e arte”, progetto nato dalla necessità di educare i ragazzi a conoscere, capire, apprezzare e rispettare il patrimonio e le tradizioni culturali ed enogastronomiche che li circonda, contribuendo così a sviluppare l’idea di “Patrimonio culturale, artistico e paesaggistico” come luogo privilegiato di apprendimento “informale”.

Nello specifico, sono stati attuati due moduli: “DAL CHICCO ALLA PASTA”- Esperto prof. Visco Stefano. Tutor del corso, prof.ssa Pietropaolo Teresa di-n. 30 ore di formazione.

"SUA MAESTÀ IL PANE": Esperto prof. [Carlo Maturo](https://www.facebook.com/carlo.maturo.7?fref=mentions&__xts__%5B0%5D=68.ARCogpFzX-IVAyTtBnRGIT1R2NMvXxwkV95F8-RF8tJICPPsS9IycdQ1QETCjnfCoK8Jm1Xgv8fsvMFrHQ0k2qYoU9d4ohRqTmYNQ40vym_ZfUVRGEGhxF7DWbZB8uqH396Z2aoEoqZpmynYIaPziGYU-csgxc1FXn-V8r3TiBHPwqfek5q_hEolPk3wq2u1PZ0oXn2dw-wNYFIMe0hI2TfzLQaxBq1C6iOaxpD55E0RV9mcSNHfBzyXCoTCdEWAjp_SLrAkd_X2yz3k9sWqIka9cvb_q5kY_AORGuh9C7hzvXmJ7M8cu0P1XqvJTcHs98qKeQQwB8okHis3Q3kHuOsE9MwvPjAJ&__tn__=K-R), Tutor prof.ssa Marilisa D'Aiello- n. 30 ore di formazione.

I percorsi hanno visto impegnati 45 alunni che hanno dimostrato partecipazione, impegno, disponibilità verso tutte le attività, consentendo loro di sviluppare capacità creative, potenziare le capacità di attenzione e concentrazione, di lavorare in gruppo. Le attività hanno peraltro favorito lo star bene con se stessi e con gli altri nell’ottica dell’inclusione sociale, consentendo una maggiore interiorizzazione delle regole necessarie a una corretta socializzazione.

Positivi anche i giudizi degli insegnanti che sono stati felicissimi di aver condiviso questa bellissima esperienza con i ragazzi. Momenti fondamentali del percorso formativo sono state le due uscite tenutesi presso il pastificio Festa in Puglianello dove i ragazzi hanno avuto la possibilità di apprendere le varie fasi della produzione della pasta dall’inizio fino ad arrivare al prodotto finale. A seguire la visita presso un visitato un antico mulino in pietra che permette di attuare il metodo di macinazione artigianale presso l’azienda agricola “Mirra” a filiera corta in San Nicola Manfredi.

È ancora in corso il modulo:” MANGIA SANO, VIVI BENE E FAI MOVIMENTO” . Esperto Sgro Debora, Tutor Prof.ssa Conti Patrizia. Il percorso prevede ancora due incontri di cui l’ultimo si svolgerà in collaborazione con un’attività di Trekking presso il Convento di San Pasquale a Faicchio previsto per il giorno 08/05/2019.

La pubblicista

Maria Orsini