

# PROGRAMMA DI COLLABORAZIONE TRA USR, RETE DEGLI ISTITUTI AGRARI DELLA CAMPANIA, CITTA' DELLA SCIENZA

Il Programma di collaborazione si fonda sull'idea di una realtà, Città della Scienza, che sulla base delle esigenze e delle indicazioni operative dell'USR e della Rete degli Istituti Agrari, mette a disposizione la sua esperienza, le sue strutture e la rete di relazione con il sistema dell'Alta formazione e delle Imprese agroalimentari per costruire un **Progetto Integrato di attività di Alternanza Scuola-Lavoro** che offra opportunità formative di alto profilo e innovative alla platea di riferimento; un **Programma di Eventi e di Attività didattiche** che valorizzino appieno, nel contesto di Città della Scienza e in termini di comunicazione e di relazione con il grande pubblico, il profilo e le capacità di ciascuno Istituto; infine, attraverso gli Eventi e altri specifici **Progetti culturali**, assicuri lo sviluppo di esperienze di lavoro didattico e di ricerca comuni tra gli Istituti Agrari e gli ordini formativi.

## PROGETTO INTEGRATO DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

**Nell'affacciarsi alla realtà del mercato del lavoro e della creazione d'impresa non sempre i giovani che completano il ciclo di studi riescono ad acquisire quegli elementi di informazione e di aggiornamento, necessari anche di fronte al rapido evolversi dei processi regolamentativi e legislativi, legati alle modalità di nascita di nuove imprese.**

### 1

Come nasce una azienda agricola: autorizzazioni, requisiti, forme, opportunità

PSR: un inquadramento generale /1

PSR: la nascita di nuove imprese agricole /2

### 2

Come nascono un laboratorio di trasformazione alimentare e un ristorante

Autorizzazioni, requisiti, opportunità

Salute, igiene, conservazione degli alimenti : HCCP

Le nuove frontiere della sicurezza alimentare

**La crisi ambientale del Pianeta interroga non solo le attività di trasformazione secondaria e industriale ma anche quelle primarie legate all'agricoltura. Lo sviluppo delle coltivazioni e degli allevamenti intensivi unito ad un uso massiccio di agenti chimici e farmacologici ha determinato negli ultimi decenni un grande e non positivo impatto sulla qualità nutrizionale degli alimenti e sui livelli di inquinamento (emissioni di CO2, diffusione nell'aria e nella falda acquifera dei pesticidi, resistenza agli antibiotici...).**

**Contemporaneamente si è sviluppata una consapevolezza sempre maggiore su quanto sia fondamentale ricostruire un corretto rapporto tra coltivazione/allevamento e ambiente/natura.**

**Biologico, produzioni non intensive, altre forme di coltivazione e di allevamento rappresentano un riferimento sempre più forte per il futuro, sostenuto anche da specifiche agevolazioni.**

### 3

Biologico: nella storia delle produzioni, nella realtà e nel futuro

I principi delle coltivazioni e degli allevamenti in armonia con la natura

La natura nel piatto: coltivare e allevare con la natura per il benessere del corpo. Cosa succede al contrario

Perché conviene dal punto di vista economico: le opportunità del PSR

**Il tema della ricostruzione di un rapporto corretto tra uomo e natura, quanto mai urgente, non è l'espressione di un 'ritorno all'indietro', di un rifiuto della ricerca e dell'innovazione. Al contrario, esso postula e reclama un di più di ricerca e di innovazione socialmente orientate. Nelle nostre Università e nella rete dei Centri di Ricerca pubblici ma anche con significativi esempi nel campo privato si vanno sviluppando esperienze di ricerca di base, di ricerca finalizzata e di vere e concrete innovazioni esattamente in questo segno. Parimenti, lo sviluppo del digitale e delle sue applicazioni sempre più ampie offre nuove opportunità.**

### 4

Le nuove frontiere della *food innovation*: per una visione d'insieme

L'agricoltura del futuro: esperienze, ipotesi, scenari

L'esperienza Fab Lab e del *3DPrinting* per l'agricoltura di domani

L'importanza del *packaging*: nuovi materiali, nuove forme e nuove tutele della salute e del gusto

**Ma le nuove frontiere della ricerca e dell'economia della conoscenza, anche in riferimento alla produzione primaria, esaltano tutto ciò che riempie di significato, di senso e di valore attività lavorativa e produzione. In questo senso non è un paradosso che tendono anche a svilupparsi nuovi 'mestieri' che fanno riferimento alla capacità di sviluppare un massimo grado abilità manuali e valorizzazione dei 'sensi': olfatto, percezione visiva, tatto, persino udito nel rapporto con il prodotto alimentare come con il cibo.**

### 5

Per un nuovo discorso sulla qualità: cosa lo è e cosa non lo è

Come riconoscerla 'a prima vista' negli oli, nei formaggi, nei salumi

Imparare ad assaggiare gli oli / 1

Imparare ad assaggiare gli oli / 2

Imparare ad assaggiare gli oli / 3

## 5 bis

Per un nuovo discorso sulla qualità: cosa lo è e cosa non lo è

Come riconoscerla 'a prima vista' negli oli, nei formaggi, nei salumi

Imparare ad affinare, selezionare e assaggiare formaggi / 1

Imparare ad affinare, selezionare e assaggiare formaggi / 2

Imparare ad affinare, selezionare e assaggiare formaggi / 3

**Una terra. Tante storie. Essere consapevoli della storia che vive in ciò che siamo oggi non è condizione secondaria per guadagnare un futuro migliore, sul piano personale come su quello collettivo. La Campania, con la sua agricoltura, è uno degli epicentri di tante storie che nei secoli si sono incrociate nel Mediterraneo e in Europa.**

## 6

Colture straniere e amiche. I casi più originali , dai quattro angoli del Mondo e diventati 'italiani' e 'campani'

Il paesaggio agrario Campano e meridionale: cambiamenti e trasformazioni.

Transumanze. Dai Romani al '900. Tra memoria e futuro.

Per una storia dell'Appennino. Attività, colture, culture.

**Le attività didattiche rivolte agli studenti degli Istituti Agrari coinvolti saranno assicurate da risorse umane qualificate degli Atenei campani, dei Centri di Ricerca, delle Imprese più qualificate unitamente alle strutture di Città della Scienza. Nei casi in cui sui singoli temi o su aspetti di essi siano maturate esperienze valutate come significative dalla Rete degli Istituti Alberghieri interne ad essi, i loro protagonisti lo diventeranno anche del percorso didattico.**

**Città della Scienza ha una platea di visitatori che supera i 100.000 anno. Con l'attivazione di Corporea, del Planetario, del Fab Lab DREAM e dello stesso Villaggio della Dieta Mediterranea e della Biodiversità vedrà questo numero crescere ulteriormente.**

**In modo particolare sui temi riferiti alla Dieta Mediterranea, alle Colture e ai Cibi, dall'anno scolastico 2016/2017 sarà allestito un intenso programma di attività indirizzato ai bambini e ai ragazzi delle Elementari e Medie. Per tante delle attività in cui essi saranno coinvolti (filiera dal grano al pane, dal grano alla pizza; dall'oliva all'olio; dalla frutta alla marmellata; dal latte al formaggio; dal seme all'ortaggio...), i ragazzi degli Istituti Agrari, a partire dalle esperienze più avanzate che nei singoli Istituti**

si vanno compiendo, potranno arricchire anche il loro percorso di alternanza e di formazione diventando veri e propri 'formatori' dei ragazzi più piccoli. La Rete degli Istituti Agrari potrà definire al suo interno le priorità 'didattiche' a cui gli studenti di ciascun Istituto potranno dedicarsi. In questo modo, nei fatti, si costruisce insieme all'opportunità per gli studenti anche una valorizzazione per gli stessi Istituti.

## **UN PROGRAMMA DI EVENTI**

A partire da ottobre fino al successivo giugno la Piazza del Villaggio diventerà anche una vera e propria Piazza Eventi immaginati anche come vera e propria vetrina per gli Istituti che peraltro si ritroveranno insieme alle attività del sistema di Alta formazione e della Ricerca, a quello enogastronomico, al sistema d'impresa, a momenti spettacolari.

Gli eventi questo intendono essere: dei momenti nei quali tutta la rete che fa vivere il Villaggio, che se ne appropria, che lo 'segna' si ritrova poi insieme a 'comunicare' al grande pubblico.

Il Calendario Eventi del Villaggio sarà lanciato pubblicamente nel corso della Edizione 2016 di Futuro Remoto dal 7 al 10 ottobre.

Vorremmo giungere a quell'appuntamento con il 'Palinsesto' definito anche nella individuazione dei protagonisti dei diversi momenti.

Uno di questi Eventi dovrebbe essere dedicato all'intera Rete degli Istituti Agrari e da realizzare secondo modalità e contenuti da costruire insieme: una grande occasione per far conoscere le proprie esperienze, rivolgersi ad un grande pubblico. Un altro degli Eventi è per noi dedicato alla Rete degli Istituti Alberghieri.

Per i rimanenti 10 Eventi, immaginiamo uno schema per il quale, dal punto di vista scolastico, ne siano protagonisti sempre almeno un Agrario e un Alberghiero, secondo le competenze e i percorsi di ciascuno. Al tempo stesso immaginiamo anche che un Istituto possa essere partecipe di più di un Evento.

Al momento abbiamo definito il seguente primo quadro mentre entro ottobre, in modo condiviso, vorremmo giungere a definire il Palinsesto Eventi gennaio-giugno

### **SETTEMBRE:**

#### **Se è Qualità, sai sempre da dove viene e come nasce**

rassegna dei produttori di eccellenze agricole della Campania e rassegna delle esperienze e pratiche di tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti

### **OTTOBRE:**

#### **Piatto senza frontiere**

rassegna delle cucine mediterranee. Culture, storie, gusti

#### **Il giallo dei buoni formaggi**

rassegna dei produttori di formaggi campani a latte crudo bovino, ovino e caprino con i produttori e i formaggi del Friuli Venezia Giulia a confronto

## **NOVEMBRE:**

### **Pomodoreide**

il pomodoro in tutte le sue forme. Per un racconto dell'epopea del pomodoro e del design for food, a partire dalla 'Buatta'. Omaggio ad Eduardo De Filippo e al suo Ragù con la prima Edizione del Ragù più grande del Mondo

### **Il libro nel piatto. Scrivere di cibo e di terra.**

Rassegna di autori, di storie, di protagonisti. Seminari e laboratori di scrittura.

## **DICEMBRE:**

### **E' Dolce il Natale a Napoli. Con i pastori musicisti**

Rassegna storico-laboratoriale-degustativa della pasticceria natalizia napoletana accompagnata dalla rassegna delle musiche dei pastori 'transumanti': i zampognari

Nell'arco di due giorni (venerdì-sabato o sabato-domenica), o di tre (venerdì-sabato-domenica), la Piazza del Villaggio e tutto il Villaggio diventano lo spazio nel quale: la Mostra, la rassegna dei prodotti, la Storia, la Cucina di Strada, lo Spettacolo, il Seminario Scientifico, il Cooking show, il Mercato....e quant'altro potrà venire in mente, sarà dedicato al Tema e vedrà protagonista un Istituto Agrario, insieme a Università e Centri di Ricerca, Associazioni, Imprese....

Ovviamente la calendarizzazione preventiva degli Eventi ci consente di raggiungere tre obiettivi: dare un tempo congruo a ciascun protagonista di prepararsi; cogliere la stessa preparazione come occasione per parte una attività didattica a scuola; fare tutto questo senza stressare gli Istituti con un eccesso di sollecitazioni nostre.

## **UN PROGETTO CULTURALE DI GRANDE RESPIRO NEL QUALE COINVOLGERE GLI ISTITUTI AGRARI**

### **1 PER UNA STORIA DELLE COLTURE E DELLE CULTURE AGRARIE E ENOGASTRONOMICHE DELLA CAMPANIA**

Vogliamo scrivere una vera e propria storia. Una storia scritta da tante mani e da tanti protagonisti. Nel nostro percorso prevediamo di individuare, Istituto per Istituto, classe per classe, tra tutti quelli che vorranno essere coinvolti dal progetto, i temi (così come gli argomenti, i momenti, persino il singolo prodotto o il singolo piatto o la singola pianta, o il singolo comune, o territorio, o monte), riferiti ai nostri territori su cui l'Istituto o la classe si impegna in un lavoro di indagine, ricostruzione, informazione e conoscenza. E questo lavoro (costruito in modo ipertestuale, combinando anche testo, immagini, suoni), diventerà uno dei paragrafi-capitoli di questa grande storia collettiva che vogliamo andare a scrivere: ragazzi e istituti si ritroveranno a scriverla insieme a esperti, studiosi, universitari, ricercatori, storici, antropologi, giornalisti...

In altri termini, questa sarà anche una Storia del Mediterraneo e dell'Europa vista da un punto: la Campania. Le coltivazioni e il cibo rappresentano infatti una delle massime espressioni di una civiltà che nasce dall'incrocio di culture e storie. E se c'è un primato per il nostro paese in questo campo, e se c'è in modo particolare per il Mezzogiorno, esso nasce proprio perché qui si è costruita, attraverso i percorsi più diversi, e spesso anche in modo tormentato e contraddittorio, una sintesi che ha saputo conservare e riproporre il meglio di tante culture e di tanti apporti. Una sintesi che parla di apertura. Un valore anche per l'oggi e ancor più per il futuro.

## **2 NAPOLIPEDIA. IL PRIMO MOTORE DI RICERCA DELLA DIETA MEDITERRANEA**

Da questo lavoro di indagine a più mani attingeremo in modo particolare per costruire questo strumento di promozione e di conoscenza di un valore straordinario, quello della Dieta Mediterranea riconosciuta dall'Unesco Patrimonio immateriale dell'Umanità. E anche questo diventerà un percorso dall'alto valore didattico e formativo.