

Su18 Pescara per l'Abruzzo – Associazione Fontevecchia - Donne in campo CIA “Festa del pane” II Edizione

Siamo alla seconda giornata del pane. Il pomeriggio del 3 aprile 2014 Il appuntamento presso Borgo Case Troiano con la finalità far di conoscere il territorio nella sua globalità produttiva e culturale, per comprendere il proprio ambiente attraverso la conoscenza e l'esperienza diretta, per favorire il rapporto scuola/realità locali.

Una proposta innovativa che integra la cultura locale con le strategie di innovazione didattica e contenutistica della scuola stessa. Una buona educazione al territorio infatti è estremamente importante e deve partire dalla realtà locale, dal territorio in cui l'istituto scolastico è insediato.

Questa giornata si rivela concretamente un modalità educativa, dove convivono tracce di presenza e processi che possono essere osservati ed interpretati nelle molteplici valenze formative che offrono, e l'ambiente è diventato luogo di esplorazione diretta e di esperienza, una educazione al sapere..

Nel borgo Case Troiano vengono organizzate per i ragazzi attività che permettono di superare la tradizionale separazione tra obiettivi cognitivi, comportamentali, sociali, affettivi, emotivi.

Attraverso l'attività appositamente programmata di fare il pane all'antica, si può vedere, capire, che ogni azione riceve forza e significato ed esito positivo solo all'interno di una molteplicità di altre azioni. Si scopre l'idea di complessità non astrattamente ma attraverso l'esperienza.

I ragazzi possono scoprire che bellezza e fatica sono strettamente legati, che sole e sapore, gesti e risposte, attenzione e raccolto, vita naturale e vita culturale sono tutte in relazione tra loro allo stesso modo come a scuola sono in relazione attenzione ed apprendimento, impegno personale e conoscenza.

Quest'anno la giornata è arricchita da

- un corso vero e proprio sul pane preparato con grano solina, lievito madre cotto al forno a legna.
- Tessitura della canapa e utilizzo della farina e olio di canapa
- Facciamo la pasta “alla chitarra” caratteristica della cucina abruzzese

La “giornata “ vuole offrire

- **esercitazioni pratiche** su diverse tematiche
- un “terreno” di **apprendimento attivo**
- un **luogo di studio all'aperto** ricco di alternative e forme di insegnamento motivanti
- apertura e incontro con la **cultura rurale**
- contatto tra città e mondo rurale
- conoscenza del **mestiere del “custode”** di ricchezze ambientali e culturali del territorio e di alimenti di qualità.

Saranno presenti scuole dalla primaria (Colle Pineta) alla secondaria di I grado (Media Mazzini Pescara) liceo scientifico (L.Da Vinci Pescara)

Infine alunni genitori insegnanti ed esperti insieme a far merenda con i prodotti naturali ed il pane appena sfornato!!!!!!!!!!!!!!

Coordinatrice Su18 Pescara per l'Abruzzo
Carla Antonioli