

EDUCAZIONE AMBIENTALE - PTR In.F.E.A. 2011-2013

Progetto finanziato dalla Regione Marche ai sensi del bando approvato con DDPF n. 26/APP del 20/06/2013 per l'annualità 2013-2014

Titolo del progetto	MADE IN FAMILY
Acronimo/logo	
Tema prioritario <i>Selezionare un solo tema prioritario</i>	<input type="checkbox"/> Cooperazione nel settore idrico <input checked="" type="checkbox"/> Agricoltura familiare <input type="checkbox"/> Risparmio energetico e fonti rinnovabili <input type="checkbox"/> Mobilità dolce <input type="checkbox"/> Biodiversità, Aree protette e Rete Natura 2000 <input type="checkbox"/> Rifiuti
Referente operativo <i>con il quale comunicare per l'attuazione del progetto</i>	Nome e cognome: Elisabetta Poloni Indirizzo postale: via Velluti, Piediripa - Macerata Telefono: 0733 288733 Cellulare: E-mail: elisabetta.poloni@provincia.mc.it
Labter capofila	PROVINCIA DI MACERATA
Rete dei CEA coinvolti	1) CEA Parco Fonte Scodella di Macerata 2) CEA WWF Villa Colloredo di Recanati 3) CEA Casa Ecologica di Belforte del Chienti 4) CEA Riserva Naturale Abbadia di Fiastra 5) CEA Torricchio "Renzo Videsott" di Camerino
Partner coinvolti <i>che hanno compilato l'allegato n. 4 o allegato n. 5 (esclusi il Labter capofila e i CEA)</i>	1. Parola per parola - centro di studio e formazione extrascolastica 2. Comune di Belforte del Chienti 3. Riserva Nat. Abbadia di Fiastra - Fondazione Giustiniani Bandini 4. Amici della Musica di Urbisaglia – Associazione culturale 5. Associazione CiSEI - Centro Sperimentale di Educazione Interculturale 6. Socialmente – Associazione culturale 7. Associazione Gruca onlus 8. Associazione Alter Eco 9. Associazione Ecosofia 10. Cooperativa Sociale Agricola Terra e Vita 11. Cooperativa Sociale Agricola La Talea 12. Cooperativa Sociale Agricola Laboratorio Terra 13. Associazione WWF Marche 14. Museo della nostra Terra 15. Spazio Cultura 16. La Confluenza - Associazione di volontariato Onlus

	17. Associazione Sottoradice Onlus 18. Associazione Ciclostile 19. Associazione Smilax 20. Orto Botanico "Carmela Cortini" 21. Associazione A.S.D. IRIS
n. classi coinvolte	520
n. operatori qualificati coinvolti	15

Descrizione sintetica del progetto

Obiettivo generale: Innervare nelle comunità locali il valore e l'insostituibile funzione della cultura della terra.

Obiettivi specifici:

- ✓ Illustrare le caratteristiche botaniche e vegetazionali delle colture tipiche marchigiane
- ✓ Sensibilizzare al consumo stagionale delle produzioni locali
- ✓ Divulgare la conoscenza e il riconoscimento delle erbe spontanee
- ✓ Aprire la discussione sulle problematiche legate al paesaggio e all'alimentazione
- ✓ Diffondere la realizzazione di orti nelle famiglie e nelle scuole

Tematica prioritaria e altre tematiche collaterali trattate:

Agricoltura familiare, Mobilità dolce, Biodiversità, Aree protette e Rete Natura 2000

Attività:

LA TEORIA – attività formativa per operatori e insegnanti

- Corso di permacoltura domestica e orto sinergico (primavera)
- Corso riconoscimento e gastronomia piante eduli spontanee (primavera)
- Corso sulle erbe officinali ed etnofarmacopea tradizionale (estate)
- Corso metodi di conservazione naturale dei prodotti ortofrutticoli (autunno)
- Corso di cucina naturale vegetariana (inverno)
- Corso di tintoria naturale (primavera)
- Corso di saponeria naturale (inverno)
- Corso di cestineria (inverno)

Ogni corso è strutturato in 20 ore e comprende una parte teorica ed una pratica. Si svolgeranno nelle modalità "full immersion" e diluiti su più giorni. Saranno trattati argomenti e temi alla portata di tutti che ognuno può riproporre in ambito sia domestico familiare che scolastico.

I LABORATORI – esperienze pratiche

L'iniziativa intende avviare un lavoro di riscoperta delle culture materiali legate al territorio, al divenire delle stagioni e al ritmico riproporsi delle festività contadine familiari, religiose e popolari per avvicinare adulti, studenti e bambini ad uno stile di vita più genuino e responsabile.

Nella società rurale maceratese le domeniche, le solennità religiose e civili, le celebrazioni a carattere individuale e familiare, erano spesso coincidenti con i lavori nei campi e con gli avvenimenti stagionali e nel calendario i giorni di festa si confondevano con i giorni di maggior lavoro. Sostanzialmente il progetto si traduce nell'organizzazione di un calendario che ripropone gli eventi tradizionali legati alla terra e alla produzione agricola, alla stagionalità, alla cultura e alle pratiche gastronomiche locali.

Le tematiche progettuali sopra citate verranno sviluppate attraverso tre tipologia di eventi:

- Itinerari tematici: escursioni guidate a piedi che presentano le culture e le pratiche agricole tipiche stagionali e le tradizioni ad esse legate. I percorsi scelti iniziano e terminano nella sede del Centro di Educazione Ambientale e sono integrati al sistema di mobilità dolce già esistente sul territorio. Di ogni percorso o itinerario saranno rese disponibili on-line le relative tracce GPS, fruibili sia sui dispositivi evoluti che sui più comuni smart phone. Inoltre, il materiale multimediale (foto, video etc...) prodotto durante le escursioni, sia dagli operatori che dai partecipanti, verrà georeferenziato su di una mappa digitale interattiva da

consultare sul sito del CEA da chiunque voglia informarsi sulle attività svolte durante le varie iniziative.

- Visite didattiche in aziende agricole presenti nel territorio per coinvolgere il tessuto economico locale nelle attività educative del CEA e contemporaneamente diffondere la conoscenza della modalità di produzione, dei prodotti enogastronomici locale.
- Laboratori esperienziali e didattici per sperimentare fattivamente la preparazione di alcune tipicità gastronomiche valorizzando l'uso e il consumo di prodotti naturali locali, orticoli e selvatici legati al territorio e alla tradizione maceratese.

Settembre - "Il mese delle marmellate" laboratorio per apprendere le modalità per la preparazione delle marmellate con frutti locali di stagione

Ottobre - "Tempo de velegnà e de li fichi co lo musto" laboratorio esperienziale per conoscere e preparare i cibi e dolci della vendemmia

Novembre "il piantone di Mogliano" escursione tra gli uliveti e visita guidata a oleificio

Dicembre "Mese di attesa" laboratorio sulle specie arboree utilizzate per la realizzazione degli utensili agricoli e come materia eletta nell'arte religiosa locale

Gennaio - "17 Gennaio, Sant'Antonio" laboratorio di preparazione del pane e del tipica "crescia co li sgriscioli"

Febbraio - "La madonna canderola" visite guidate e laboratori esperienziali per apprendere l'uso e il consumo delle erbe mangerecce spontanee

Marzo - "San Benedetto, la rondine sotto il tetto" itinerario volto alla scoperta dei siti di nidificazione della rondine

Aprile - "L'agnello pasquale" corso di cucina per la preparazione del tradizionale agnello pasquale

Maggio - "Cantar Maggio" concerti di musica popolare e concerti di "Musica da Bosco"

Giugno - "24 Giugno, San Giovanni" laboratorio didattico per riconoscere e raccogliere le essenze spontanee profumate ed aromatiche necessarie nella preparazione della tradizionale "acqua di San Giovanni".

LA DIDATTICA - orto a scuola

È nostra convinzione che la conoscenza delle fasi produttive delle materie prime agricole contribuisca ad un miglior apprezzamento del cibo che giornalmente arricchisce le nostre tavole. Con questo modulo didattico saranno gli stessi studenti a "scendere in campo" in prima persona, a curare e proteggere il proprio terreno dalla semina alla raccolta del prodotto agricolo. Scopriranno poi che il loro sforzo potrà dar vita ad appetitose pietanze buone da mangiare.

Si proporrà agli insegnanti un primo ciclo di incontri da svolgere in classe, nel corso dei quali i bambini potranno studiare e conoscere i metodi di produzione, la trasformazione e la conservazione dei prodotti agricoli locali. A questa fase, prettamente teorica, ne seguirà una pratica e laboratoriale nella quale i bambini saranno chiamati a mettere in pratica negli spazi antistanti la scuola (o in altri spazi idonei individuati in concerto con i docenti) gli insegnamenti appresi in classe. Il modulo si realizzerà nel corso dell'intero anno scolastico con la seguente tempistica: settembre/ottobre "incontri teorici in classe e preparazione dell'orto invernale"; ottobre/novembre "prima semina"; novembre/dicembre "il letargo dell'orto, piccoli lavori di manutenzione, si ritorna in classe per affrontare il tema della stagionalità del prodotto e delle sue qualità nutrizionali"; gennaio "preparazione dello spaventapasseri"; febbraio/marzo "la semina"; aprile "travaso delle piantine, osservazione della crescita dei primi ortaggi"; maggio "festa finale con visita all'orto e offerta degli ortaggi per i genitori".

LE BUONE PRATICHE - orti condivisi e slow consumer

Gli orti condivisi sono una risorsa per la città: un orto e un giardino condiviso sono anzitutto uno spazio pubblico con finalità socioculturali, oltre ad essere aree verdi in città che contribuiscono al sistema ambientale, al microclima, alla biodiversità. A differenza dei giardini pubblici tradizionali, gli orti e i giardini condivisi vedono protagonisti tutti i cittadini perché sono realizzati e/o gestiti dai cittadini stessi riuniti intorno ad un progetto comune per rendere migliore il loro quartiere. Molto spesso un orto e un giardino condiviso è lo spunto per fare altro: un luogo di incontro, far giocare i bimbi, avere un po' di relax, praticare uno sport all'aperto, fare attività culturali, imparare una lingua, fare giardinaggio, coltivare un orto per

l'autoconsumo, fare volontariato sociale o educazione ambientale. L'orto/giardino condiviso può essere il fulcro di una comunità, delineando nuovi modi di vivere la città e attivando una collaborazione con scuole, associazioni, centri anziani, centri sociali. Non esiste un modello definito di giardino condiviso. Ogni gruppo di persone può industriarsi per realizzare un progetto adatto alle proprie esigenze e a quelle del luogo in cui vive. Ognuno può portare come proprio contributo le sue capacità, la sua creatività e la sua socialità.

Con questa iniziativa si vuole istituire un osservatorio sui progetti in corso portati avanti da associazioni e cittadini intorno alle tematiche dell'orto. Tale osservatorio dovrà riunirsi periodicamente e permettere alle varie realtà che lo compongono una collaborazione volta allo sviluppo di orti condivisi nel territorio comunale. Si effettuerà, in collaborazione con l'ufficio tecnico del Comune, una mappatura di tutti gli spazi verdi cittadini che potrebbero essere trasformati in Orti e giardini condivisi. L'iniziativa prevede, inoltre, l'organizzazione di moduli formativi sull'orticoltura e la floricoltura volti ad avvicinare i cittadini alle tematiche dell'autoproduzione. Si conta di realizzare almeno tre orti condivisi di quartiere coinvolgendo gruppi di cittadini che se ne prendano cura.

Slow consumer è un progetto che ha come obiettivo quello di trasmettere ai ragazzi la necessità di essere consumatori consapevoli per essere cittadini consapevoli; dimostrare quindi il legame inscindibile tra consumo di beni e produzione di rifiuti, verificare insieme agli alunni coinvolti come un rafforzamento di scale di produzione più ridotte e intermedie che usano le risorse con modalità sostenibili aumentino anche la sicurezza sia sociale che economica della nostra comunità. Il progetto prevede quattro fasi e un approfondimento sul tema dei rifiuti informatici: la prima fase si concretizza in due incontri esplicativi durante i quali verrà proposta una riflessione sul ruolo del consumatore, sulla sua capacità di influire sul mercato globale. Tale ruolo va però reso consapevole e attento attraverso la lettura delle etichette, marchi e simboli che si trovano sui prodotti che compriamo e che diventano importanti da osservare.

I ragazzi sono invitati a riflettere sull'impatto che le nostre azioni e scelte quotidiane hanno sul pianeta e sono guidati ad elaborare delle vere e proprie linee guida e buone pratiche per il consumatore valutando il prodotto nel suo insieme: la provenienza, la possibilità di smaltimento delle sue componenti e, non da ultimo, la qualità e il costo verificando come un equilibrio tra questi aspetti sia possibile. Per fare in modo che tale consapevolezza venga acquisita individualmente viene proposto ai ragazzi di realizzare un'indagine sulle abitudini di consumo delle rispettive famiglie individuando l'intero ciclo di vita dei prodotti presi in considerazione.

Una seconda fase prevede un incontro dove si confronteranno i due modelli distributivi della grande distribuzione organizzata (GDO) e della filiera corta. Obiettivo di tale fase è quello di sottolineare come anche nel supermercato è possibile effettuare scelte di consumo consapevole.

La terza fase è costituita da un'uscita presso un'azienda agricola del territorio come esempio di sistema economico che funziona attraverso la filiera corta.

LE VISITE GUIDATE – esperienze didattiche ed escursioni nei CEA

Ogni CEA ospiterà gruppi e scolaresche con visite guidate alla struttura, ai sentieri e in escursioni. In particolare verranno proposte visite guidate al territorio della Riserva Naturale Abbadia di Fiastra. Le tematiche affrontate saranno le seguenti:

- “Andar per campi”: la passeggiata nei campi della Riserva naturale per conoscere le essenze vegetali, le specie animali che popolano l'ambiente rurale e le pratiche agrarie che maggiormente hanno contribuito e che continuano a determinare il carattere del paesaggio collinare maceratese.
- Il panorama da “Villa Magna”: dal punto più alto della Riserva Naturale, si osserva, si legge e si interpreta il paesaggio. Particolare attenzione sarà posta sull'evoluzione dell'ambiente circostante, sottolineando le modificazioni verificatesi nel corso dei secoli a causa degli eventi naturali e degli interventi antropici.
- La saggezza dei monaci cistercensi: la visita dell'Abbazia di Chiaravalle di Fiastra per

conoscere e comprendere l'opera di governo e sostegno del territorio da parte dell'ordine cistercense e della cultura monastica medioevale.

- Visita del Museo della Civiltà contadina e del Museo del Vino: gli ambienti ricostruiti di una tipica casa rurale contadina hanno raccontato di un mondo rispettoso e sapiente che, con pazienza e raziocinio, ha saputo gestire un territorio nel rispetto delle regole e dei cicli naturali della natura.

Le escursioni nella Riserva Naturale Abbadia di Fiastra consentiranno di apprezzare diversi ambienti naturali e di condividere esperienze e conoscenze attinenti le tradizioni, la storia e la cultura del territorio e delle genti che lo hanno abitato. Le attività avvicineranno gli utenti alle tematiche del rispetto e della sostenibilità ambientale e proponendo un modello di fruizione del territorio sostenibile che non impatta o disturba un ambiente prezioso. Le escursioni prevedono i seguenti itinerari:

- ▲ il sentiero del bosco la Selva
- ▲ il torrente Fiastra
- ▲ il lago "Le vene"
- ▲ il sentiero del Fosso dell'Inferno
- ▲ i campi coltivati
- ▲ le case coloniche
- ▲ il sentiero che unisce il monastero Abbadia di Fiastra al Parco archeologico di Urbs Salvia
- ▲ l'itinerario Villa Magna

LA FIERA – esposizione e mercato del biologico e del chilometro zero

Aspettando EXPO Milano 2015 "Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita", proponiamo l'iniziativa "A.A.A. Casci Agricoltura Biologica e a Chilometro Zero", esempi per promuovere un'agricoltura sociale, familiare e sostenibile per l'ambiente naturale. In collaborazione con il WWF, che si è sempre occupato della relazione che esiste tra cibo, salute e ambiente, si intende promuovere un'agricoltura senza veleni, con consumi energetici contenuti, senza OGM, senza sprechi; auspicando un ritorno alla produzione di cibi sani in un ambiente sano, senza migliaia di km alle spalle per i trasferimenti ad alti costi energetici e produttori di inquinamento. Nella convinzione che solo chi ha assaggiato la differenza tra un frutto od un ortaggio maturato sulla pianta ed uno la cui maturazione sia stata prima fermata poi accelerata, viaggiando magari dall'altro capo del mondo, può conoscere il sapore vero di quel frutto od ortaggio. Il biologico e il "km zero" producono sapori, producono alimenti sani, abbattano i consumi energetici e l'inquinamento; permettono a produttori locali di costruire economie vitali qualora i consumatori orienterebbero le loro scelte in tal senso. Questa iniziativa intende favorire questo incontro tra produttori e consumatori, organizzando una fiera mercato espositiva a Recanati, accompagnata da un incontro pubblico di riflessione e approfondimento.

L'EVENTO - Ecopolis "food & land"

Dopo una prima edizione molto soddisfacente, si rinnoverà l'appuntamento con Ecopolis – festival della sostenibilità. Anche quest'anno sarà l'iniziativa principale del progetto e si svolgerà presumibilmente in un weekend nel periodo compreso tra marzo e maggio del 2014 presso la Riserva Naturale di Abbadia di Fiastra. Il tema principe di questa seconda edizione sarà il cibo e il paesaggio "food & land".

La manifestazione sarà rivolta prevalentemente alle famiglie, alle scuole, alle università e alle associazioni professionali che desideravano informarsi e applicare nel concreto scelte ecosostenibili. Come temi generali e di più ampio respiro, quindi, Ecopolis ha affrontato la questione della qualità della vita, partendo dalle relazioni tra uomo, natura e territorio, attraverso laboratori, incontri, dibattiti e corsi.

Il programma prevede la presenza di un'area espositiva per idee e progetti sostenibili, il talkshow con personaggi di spicco di livello internazionale (già avviati i contatti per avere ospiti il dott. Piero Angela, Carlo Petrini, Christoph Baker), workshop tenuti da esperti e laboratori didattici per le scuole.

Destinatari:

ogni attività avrà destinatari specifici. La formazione scientifica riguarderà gli operatori dei CEA e sarà presente come parte propedeutica dei laboratori, nonché nell'evento Ecopolis. I laboratori, le buone pratiche e la fiera saranno principalmente destinati alle famiglie. La didattica, le visite guidate ai CEA ed alcuni laboratori riguarderanno le scuole di ogni ordine e grado. L'evento cercherà di coinvolgere esperti del settore, docenti, autorità competenti, soggetti interessati e tutti gli appassionati dell'argomento.

Luoghi di svolgimento:

la Riserva naturale Abbadia di Fiastra ospiterà i laboratori e l'evento Ecopolis; l'Università di Camerino sarà sede principale della formazione; la Casa Ecologica sarà il campo base per gli interventi nelle scuole; il CEA Villa Colloredo ospiterà la fiera; mentre nel territorio del Comune di Macerata si realizzerà la buona pratica degli orti condivisi.

Descrizione delle attività di rete e coordinamento

dalla quale devono emergere le informazioni relative almeno ai punti elencati a lato

Incontro iniziale per l'avvio del progetto: i responsabili dei CEA della Rete Erica hanno effettuato un primo incontro di brainstorming finalizzato alla condivisione dell'idea progettuale. Altri incontri preparatori hanno permesso la redazione partecipata dei contenuti. La fase preparatoria si è conclusa con un incontro plenario alla presenza anche dei partner del progetto. Si prevede un secondo incontro plenario con i partner non appena sarà ufficiale l'entità del cofinanziamento regionale e per l'avvio delle iniziative.

Monitoraggio e incontri in itinere per la verifica dello sviluppo del progetto: i responsabili dei CEA effettueranno incontri di monitoraggio con cadenza mensile; altri incontri operativi verranno effettuati a ridosso delle manifestazioni più importanti. Ogni CEA, infatti, parteciperà con i propri operatori e responsabili all'organizzazione fattiva di ciascun evento o iniziativa a prescindere dal luogo di svolgimento.

Comunicazione e promozione del progetto: le spese di comunicazione e disseminazione del progetto e dei suoi contenuti sono state quantificate intorno al 10% dell'intero importo del progetto. La promozione delle attività proposte potrà contare su una precisa e puntuale calendarizzazione. Il piano di comunicazione prevede un'ampia campagna promozionale del calendario sia nella fase iniziale di lancio del progetto che per la promozione delle singole iniziative. Tale piano si concretizzerà sia attraverso l'uso di strumenti tradizionali, sia di reti e modalità innovative.

Lancio del progetto con:

- ⤴ conferenza stampa di presentazione
- ⤴ un servizio a pagamento nelle reti televisive regionali all'interno di rubriche appropriate
- ⤴ siti web dei CEA e della Provincia di Macerata
- ⤴ social network

Promozione delle iniziative con:

- ⤴ manifesti murali da affiggere nei centri principali
- ⤴ locandine
- ⤴ comunicati stampa
- ⤴ spazi pubblicitari e banner nei quotidiani on-line
- ⤴ post, news e video nei social network (Facebook, Twitter, YouTube, ecc.)

Tutte le iniziative verranno pubblicizzate nel sito internet predisposto dall'ufficio Educazione ambientale della Regione Marche.

Incontro finale di valutazione dei risultati del progetto: i responsabili dei CEA si incontreranno con i referenti del LabTer provinciale per valutare insieme i risultati del progetto e per la redazione della relazione conclusiva. In questa occasione verranno sottolineati gli aspetti positivi e le criticità incontrati dalla Rete nello svolgimento delle azioni. La Provincia di Macerata pone ogni anno obiettivi quantitativi ed indicatori qualitativi da rispettare, come ad esempio: ore di attività svolte (oltre 1000), rappresentanza di genere tra gli operatori (max 20% di differenza), istituti scolastici visitati (almeno 1/5 del totale sul territorio provinciale).

Altro: per l'organizzazione dell'evento Ecopolis e per tutta la durata del festival i responsabili dei CEA stanzeranno presso la Riserva naturale di Abbadia di Fiastra.

Dettaglio delle attività (escluse le attività di rete)		
Attività	N. e tipologia dei destinatari (studenti, turisti, cittadini)	CEA e Partner coinvolti
LA TEORIA – formazione operatori	n.15 operatori dei CEA n.30 insegnanti n.200 cittadini	1) CEA Parco Fonte Scodella 2) CEA WWF Villa Colloredo 3) CEA Casa Ecologica 4) CEA Abbadia di Fiastra 5) CEA Torricchio 6) Parola per parola
I LABORATORI – esperienze pratiche	n.400 cittadini n.500 studenti	1) CEA Abbadia di Fiastra 2) CEA Torricchio 3) Fondazione Giustiniani Bandini 4) Amici della Musica 5) Socialmente
LA DIDATTICA - orto a scuola	n.400 studenti	1) CEA Casa Ecologica 2) Associazione CiSEI
LE BUONE PRATICHE - orti condivisi e slow consumer	n.100 cittadini n.200 studenti	1) CEA Parco Fonte Scodella 2) Associazione Gruca 3) Associazione Alter Eco 4) Associazione Ecosofia
LE VISITE GUIDATE - esperienze didattiche nei CEA	n.8000 studenti	1) CEA Parco Fonte Scodella 2) CEA WWF Villa Colloredo 3) CEA Casa Ecologica 4) CEA Abbadia di Fiastra 5) CEA Torricchio 6) Comune di Belforte del Chienti 7) Fondazione Giustiniani Bandini 8) Associazione CiSEI 9) Associazione WWF Marche 10) Museo della nostra Terra
LA FIERA – esposizione e mercato del biologico e del chilometro zero	n.300 cittadini e turisti n.400 studenti	1) CEA WWF Villa Colloredo 2) Associazione CiSEI 3) Cooperativa Terra e Vita 4) Cooperativa La Talea 5) Cooperativa Laboratorio Terra 6) Associazione WWF Marche 7) Spazio Cultura 8) La Confluenza
L'EVENTO - Ecopolis “food & land”	n.500 cittadini n.500 studenti	1) CEA Parco Fonte Scodella 2) CEA WWF Villa Colloredo 3) CEA Casa Ecologica 4) CEA Abbadia di Fiastra 5) CEA Torricchio 6) Fondazione Giustiniani Bandini 7) Associazione CiSEI 8) Associazione WWF Marche 9) Cooperativa Terra e Vita 10) Cooperativa La Talea 11) Cooperativa Laboratorio Terra

Quantificazione complessiva dei destinatari (impatto atteso del progetto): n.45 docenti/operatori; n.1500 cittadini; n.10.000 studenti