

EDUCAZIONE AMBIENTALE - PTR In.F.E.A. 2014-2016

Progetto finanziato dalla Regione Marche ai sensi del bando approvato con DDPF n. 26/APP del 16/05/2014 per l'annualità 2014-2015

Titolo del progetto	Alimentiamoci naturalmente. L'agrobiodiversità nella Rete dei CEA del Fermano
Acronimo	
Tema prioritario <i>Selezionare un solo tema prioritario</i>	<input type="checkbox"/> Energia (risparmio, efficienza, fonti rinnovabili) <input type="checkbox"/> Acqua <input type="checkbox"/> Cambiamenti climatici <input type="checkbox"/> Rifiuti (prevenzione e raccolta differenziata) <input type="checkbox"/> Natura (aree protette, biodiversità, Rete natura 2000) <input type="checkbox"/> Mobilità dolce <input checked="" type="checkbox"/> Agricoltura sostenibile <input type="checkbox"/> Turismo sostenibile <input type="checkbox"/> 2015 Anno internazionale della luce (proclamato dall'ONU) <input type="checkbox"/> Expo 2015 Nutrire il pianeta Energia per la vita
Referente operativo <i>con il quale comunicare per l'attuazione del progetto</i>	Nome e cognome: Maurizia Corradetti Indirizzo postale: Viale Trento n. 113/119 Telefono: 0734/232328 Cellulare: 349/1364374 E-mail: maurizia.corradetti@provincia.fm.it
Labter capofila	PROVINCIA DI FERMO
Rete dei CEA coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • CEA: GIANO di: Monterubbiano • CEA: MONTEFALCONE APP.NO di: Montefalcone App.no • CEA: BOSCO DI SMERILLO E LAGO SAN RUFFINO di: Smerillo • CEA: LA MARINA DELLE ECOIDEE di: Porto San Giorgio

<p>Partner coinvolti <i>che hanno compilato l'allegato n. 4 (partner cofinanziatori) o l'allegato n. 5 (partner non cofinanziatori), esclusi il Labter capofila e i CEA coinvolti nella rete</i></p>	<p>Partner per il CEA Giano:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rete Museipiceni; • Circolo Legambiente Terramare; • ISC di Monterubbiano; • ISC Petritoli; • Unione Comuni Valdaso; • Studio Naturalistico LiLium snc; • Proloco Monterubbiano; • Hotel Villa Aniana. <p>Partner per il CEA Montefalcone Appennino:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ditta D&P- Turismo e Cultura snc; • Comunità Montana dei Sibillini di Comunanza; • Polo Museale Palazzo Leopardi di Montefortino; • Polo Museale Palazzo Felici di Montefalcone Appennino; • Associazione Culturale "Il GUF0" di Comunanza; • ISC di Comunanza; • Rete Museale dei Sibillini (Comuni di Montefortino, Montefalcone Appennino, Amandola, Smerillo, Montelparo, Monte Rinaldo, Montalto Marche). <p>Partner per il CEA Bosco di Smerillo & Lago San Ruffino:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Associazione Culturale Li Casari di Smerillo; • Cooperativa Dimensione Natura di Amandola; • Pro Loco di Smerillo; • ASD Club 81 Smerillo; • M.S.M. Trust Londra di Monte San Martino; • Ass. Segreti e Sapori dei Sibillini di Amandola; • Abbazia SS. Ruffino e Vitale di Amandola; • Ass. Asini si nasce – Regione Marche, di Smerillo; • ISC Cestoni di Montegiorgio. <p>Partner per il CEA La Marina delle Ecoidee:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprensorio ISC NARDI Porto San Giorgio; • Scuola Primaria M. di Canossa di Porto San Giorgio; • ISC Montegranaro di Montegranaro; • ISC 2 di Porto Sant'Elpidio; • ISC Leonardo da Vinci di Fermo; • Eccofatto Società Cooperativa di Porto San Giorgio; • Associazione La Speranza Onlus di Sant'Elpidio a Mare; • Associazione Tutela e Valorizzazione della Valdaso di Petritoli; • Associazione AgriturAso di Ortezzano; • I GRE Gruppo Ecologico delle Marche di Senigallia; • Marchediem di Montalto Marche; • FAPI Federaz. Agricoltori Piccole Imprese di Senigallia; • Comune Porto Sant'Elpidio; • Comune di Altidona; • Comune di Porto San Giorgio. <p>Per un totale di 39 soggetti coinvolti</p>
--	---

	<p>Itinerario ecomuseale: <input checked="" type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <i>Descrizione (massimo 1.000 caratteri, spazi inclusi)</i></p> <p>L'Ecomuseo della Valle dell'Aso e delle sue identità rappresenta per l'Unione Comuni Valdaso e per la Provincia di Fermo un progetto culturale innovativo, che mira ad esaltare il territorio come ambito privilegiato delle relazioni uomo-natura, come luogo dei saperi delle comunità locali, come testimonianza dei valori ambientali e come spazio che mette in sinergia le capacità degli abitanti per avviare processi di economie alternative. L'Ecomuseo della Valle dell'Aso è quel diffuso contenitore culturale dove i residenti della Valle possono, incontrarsi, condividere ed arrivare a scelte di welfare comuni. Tutte le azioni mirano a riscoprire l'identità territoriale come risorsa fondamentale per la qualità della vita e come motore di sviluppo sostenibile.</p> <p>Sito Web http://www.ecomuseovalledellaso.it/</p> <p>L' "Ecomuseo della Valle dell'Aso e delle sue identità" è anche su Facebook https://www.facebook.com/EcomuseoDellaValleDellasoEDelleSueIdentita</p>
<p>n. classi coinvolte</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il CEA Giano coinvolge 65 classi; • Il CEA Montefalcone Appennino coinvolge 25 classi; • Il CEA Bosco di Smerillo Lago San Ruffino coinvolge 30 classi; • Il CEA La Marina Ecoidee coinvolge 209 classi <p><u>Per un totale di N. 329 classi coinvolte.</u></p>
<p>n. operatori qualificati coinvolti</p>	<p><u>N° 38 operatori qualificati coinvolti.</u></p>
<p>Descrizione sintetica del progetto <i>dalla quale devono emergere le informazioni relative almeno ai punti elencati a lato (massimo 10.000 caratteri, spazi inclusi)</i></p>	<p><u>Obiettivo generale:</u></p> <p><i>"Sono le cose più semplici a darmi delle idee. Un piatto in cui un contadino mangia la sua minestra, l'amo molto più dei piatti ridicolmente preziosi dei ricchi". (Joan Mirò – pittore e scultore)</i></p> <p>Le tradizioni enogastronomiche raccontano molto di un popolo, del suo stile di vita, dei suoi gusti, della sua cultura. La varietà dei paesaggi e dei contesti che caratterizza il territorio si riflette naturalmente sulla ricchezza e l'abbondanza dei prodotti. Recuperare le tradizioni legate alla Dieta Mediterranea e al proprio territorio specifico per non disperdere un patrimonio collettivo identitario di una comunità, comprese antiche ricette, leggende legate ai cibi, canti popolari, coltivazioni a rotazione. Incentivare una buona e corretta alimentazione bilanciando la quantità e la varietà dei cibi unitamente ad una attività fisica quotidiana per far funzionare bene il corpo e vivere sani.</p> <p>La sfida per uno sviluppo sostenibile dei territori, in un'epoca di sofferenza sociale ed economica, non può più prescindere dalle reali e peculiari risorse di ogni area; per la Valle dell'Aso ciò si traduce in un investimento culturale nella valorizzazione di quanto più caratterizzante si trovi nel perimetro locale: l'agricoltura. Il progetto promosso dalla rete CEA della Provincia di Fermo non si limita a promuovere l'agricoltura come mero strumento di produzione alimentare ma indaga la sua valenza ambientale, valutandone le enormi potenzialità di conservazione naturalistica e biologica. La biodiversità agricola, frutto di secoli di addomesticazione di specie vegetali selvatiche, fondamentale per i bisogni e gli equilibri alimentari di tutto il Pianeta, è paradossalmente messa maggiormente in pericolo, rispetto alla biodiversità spontanea o selvatica e in alcuni casi in preoccupante regresso, dall'omologazione delle produzioni stimolate dall'illusione del miglioramento produttivo delle pratiche intensive. L'agrobiodiversità (la diversità della vita relativa ai sistemi agricoli) è essenzialmente legata agli agro-ecosistemi, cioè agli ecosistemi naturali modificati dall'uomo con l'introduzione della coltivazione finalizzata alla</p>

produzione agricola. La diversità genetica è una vera e propria "assicurazione" contro problemi futuri e minacce come carestie, siccità e vulnerabilità alle malattie. La tutela dell'agrobiodiversità nel settore agricolo risponde all'esigenza, fortemente sentita negli ultimi anni, di conciliare un'agricoltura produttiva con la tutela degli ecosistemi, mantenendo la complessità e la ricchezza genetica delle specie agricole, sia quelle coltivate che quelle selvatiche.

E' il territorio della Valdaso a suggerire le azioni da intraprendere per lavorare alla conservazione dello stesso ed educare la popolazione locale, e non solo, alla conoscenza e al rispetto delle risorse naturali endemiche della Valle. Il centro nevralgico, biologico e naturalistico dell'area, è rappresentato dall'asta fluviale del medio-basso Aso, scrigno di biodiversità che conserva ancora angoli non completamente compromessi, habitat ideali per la crescita di flora spontanea ripariale e di conseguenza ottimo rifugio per la fauna selvatica in particolar modo l'avifauna acquatica.

La buona e sana alimentazione, la conservazione della biodiversità, il suo studio e le azioni di educazione ambientale finalizzate alla sua conoscenza rappresentano gli impegni prioritari dei CEA e ne caratterizzano l'operato complessivo in stretta continuità sia con le tematiche affrontate negli anni precedenti dalla struttura sia con quelle suggerite dalla Regione Marche nelle sue politiche di indirizzo.

Obiettivi specifici:

Il progetto "**ALIMENTIAMOCI NATURALMENTE: L'AGROBIODIVERSITA' NELLA RETE DEI CEA DEL FERMANO**" ha come obiettivo principale quello di insegnare e stimolare ad una *alimentazione corretta* cominciando da una migliore conoscenza del cibo e *dell'agricoltura sostenibile* unitamente al *superamento della sedentarietà* con uno stile di vita più attivo a *contatto con la natura*.

Dall'analisi dell'attualità e dalle proiezioni relative ad un futuro sufficientemente prossimo per spronarci all'azione sono emerse le linee guida che definiscono il nostro lavoro che vuole essere:

- *Ecologicamente compatibile*, per alleviare le condizioni del pianeta e migliorare quelle del genere umano sviluppando un percorso di consumo consapevole nel territorio fermano
- *Economicamente sostenibile*, per essere di impulso all'economia locale del made in Italy ed aprirsi alle innovazioni di prodotto a Km 0, risparmiando energia, acqua, alberi ed imballaggi
- *Eticamente accettabile*, per riposizionare il baricentro dell'agricoltura sostenibile e biologica rispetto all'industria e recuperare il meglio della cultura alimentare contadina e artigianale.

"Tra l'Adriatico e la catena appenninica dei Sibillini giace una campagna fertile e ondulata, ricca di cereali, vino ed olio". Partendo da questa affermazione il progetto si propone di **riscoprire il valore della Dieta Mediterranea**, proclamata già nel 2010 Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dall'UNESCO, in quanto un modello sano, equilibrato, sostenibile e raccomandabile, per il suo alto contenuto di frutta, verdure, pesce ed olii vegetali. Il modello mondiale più naturale, completo, salutare gradevole ed economico che coinvolge agricoltori, ristoratori, medici, insegnanti, operatori turistici, istituzioni e famiglie. Le Marche sono note per essere la regione più longeva in Italia e nel progetto si fa riferimento anche a questo primato per capirne le ragioni e incentivare il recupero delle tradizioni e dei prodotti locali.

Nel cuore agricolo della Valle dell'Aso, territorio da sempre a vocazione agricola con produzioni di eccellenza che nel passato hanno rappresentato il traino economico dell'area, la situazione è ora notevolmente cambiata e si stanno perdendo

coltivazioni tipiche (**pèsca** e frutteti in genere, **verdure**) con relativo abbandono dei terreni favorendo produzioni meno impegnative e, non sempre, più redditizie.

Lo scopo quindi è dare informazioni e favorire la reintroduzione di antiche colture a basso impatto come quella dei **capperi spontanei delle mura di Montalto Marche** o della **canapa sativa** (antico seme oleoso prodotto a fini alimentari) nonché soddisfare le esigenze anche di persone con disturbi e allergie alimentari come **diabetici** e **celiaci**.

Alcune scolaresche avranno modo di visitare **l'Orto sperimentale biologico nei pressi di Altidona** realizzato da giovani imprenditori locali che da alcuni anni sperimentano la **coltura di antiche sementi, non acquistate** ma recuperate da anziani contadini, come la **cipolla di Pedaso**, **15 specie di pomodori**, **zafferano** e **bamboo**, che pur non essendo locale, è un materiale ecosostenibile molto resistente agli agenti atmosferici, utilizzabile anche per arredamenti e costruzioni.

Valorizzare i prodotti tipici (es. **mele rosa**, **castagne**, **pane artigianale con lievito madre**) del nostro territorio al fine di riscoprirne la produzione e la loro conservazione.

Particolare attenzione verrà data alla **stagionalità dei prodotti**. Le uscite didattiche verranno pianificate nei momenti più opportuni per la raccolta, per esempio in autunno le escursioni saranno focalizzate sul **castagno** e sugli **alberi da frutto**. In primavera, invece, sulle **erbe spontanee**.

Attraverso le attività laboratoriali per le scuole e la cittadinanza, seminari, workshop, i CEA cercano di valorizzare le tipicità agricole della Valle dell'Aso al fine di una loro conservazione e recupero, credendo che questo possa favorire non solo una migliore conservazione ambientale ma anche, in abbinamento ad una progettazione di stampo enogastronomico, un importante volano turistico-culturale.

I consumatori non sempre sono consapevoli che con i loro acquisti favoriscono alcuni produttori e/o dei distributori che operano al limite della legalità e antepongono i loro interessi a molti principi etici; questa non consapevolezza dipende in gran parte dalla mancanza di informazioni su come vengono prodotti gli alimenti. Proveremo allora a fare un po' di chiarezza e a **responsabilizzare il consumatore** genitore ed il consumatore bambino nella scelta e nell'acquisto degli alimenti.

Grazie alla visita presso aziende agricole presenti nel nostro territorio si potrà partecipare a **laboratori didattici sulla panificazione**, sulla **produzione del formaggio** e del **sapone artigianale**. Da anni è presente un emporio, situato presso l'ex stazione Valtenna di Smerillo, dove vengono venduti **alimenti a km 0** prodotti da aziende biologiche del nostro territorio.

Verranno svolte attività con gli **asini** per comprendere il ruolo che questi animali avevano in passato nell'agricoltura.

Tematica prioritaria e altre tematiche collaterali trattate:

Si assiste ad un decremento del numero delle colture e di conseguenza della varietà genetica, conseguenze di vere e proprie estinzioni, e ciò significa il venir meno del requisito fondamentale che permette di ottenere e selezionare sempre nuove coltivazioni con nuovi standard nutrizionali e soprattutto in grado di resistere a stress ambientali, come i cambiamenti climatici, e patogeni.

È assolutamente opportuno che istituzioni, associazioni, privati concorrano alla

sensibilizzazione della cittadinanza sull'importanza della salvaguardia dell'agrobiodiversità ed in questo contesto, i CEA si propongono come soggetti promotori di una programmazione educativa ambientale che non si limiti solo agli aspetti naturalistici e paesaggistici del territorio ma integri questi aspetti ormai consolidati con nuovi processi legati alla valorizzazione del comparto agricolo ed alimentare.

La tematica prioritaria è l'**agrobiodiversità** dei diversi ambienti naturali presi in esame. Le altre tematiche connesse sono l'**alimentazione**, l'**agricoltura sostenibile** con la **valorizzazione di colture tradizionali e innovative**, il **contatto con la natura** e la **promozione turistica** del territorio ed il **turismo sostenibile**, il **risparmio energetico** (efficienza, fonti rinnovabili), l'**acqua** e la prevenzione e raccolta differenziata dei **rifiuti**. Nello specifico favorire la produzione locale e la **filiera corta**, dalla produzione al consumo e smaltimento per produrre meno gas serra, uno sfruttamento inferiore del suolo, un minor spreco di acqua, un ridotto uso di pesticidi, un risparmio energetico.

I temi trattati sono legati al tema dell'**alimentazione**, temi che la scuola ha fatto propri insistendo sull'importanza di aumentare la consapevolezza dei ragazzi di conoscere il proprio corpo e di quanto sia essenziale alimentarsi in modo corretto e sano. Importanza dell'alimentazione ma anche il riconoscimento delle erbe spontanee, il ciclo del bosco, i fossili e i minerali, ma anche la **lettura delle etichette** sono solo alcune delle tematiche affrontate dagli educatori.

A livello locale, i vari sistemi di produzione alimentare sono a rischio - incluse le conoscenze, le tipicità e le tradizioni tramandate dagli agricoltori attraverso generazioni - sostituiti da un numero ridotto di varietà e razze commerciali moderne ed estremamente uniformi. Questo determina un forte declino dell'agrobiodiversità per cui molte varietà di piante coltivate sono silenziosamente scomparse.

Nel corso della sua 66^a Sessione l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha proclamato il **2014 Anno Internazionale dell'Agricoltura Familiare** per porre in risalto l'enorme potenziale degli agricoltori a livello familiare nella lotta alla fame e per la preservazione delle risorse naturali. Solo in Europa le aziende agricole a conduzione familiare sono più di 10 milioni e forniscono derrate alimentari di qualità per oltre 500 milioni di consumatori. Facendo affidamento su prodotti alimentari tradizionali, l'agricoltura familiare contribuisce ad una dieta equilibrata, alla tutela dell'agro-biodiversità mondiale e all'uso sostenibile delle risorse naturali. Inoltre, l'agricoltura familiare rappresenta un'opportunità per rafforzare le economie locali, soprattutto se abbinata a politiche specifiche finalizzate alla tutela sociale e al benessere delle comunità.

Attività: *(alcuni esempi)*

- Percorsi ambientali attrezzati con ospitalità e accoglienza;
- Attività di didattica ambientale ed alimentare;
- Attività conferenze e seminari di studio;
- Attività di spettacolo e performance;
- Organizzazione di Punto vendita prodotti tipici e punti d'informazione turistica del territorio (bookshop del Polo Culturale di San Francesco);
- Corsi e mostre di fotografia ambientale;
- Attività alla scoperta del mondo invisibile attraverso l'osservazione della natura al microscopio (foglie di ortica, cristalli, microfossili, minerali);
- Laboratori manuali per bimbi/ragazzi;
- Attività con gli animali-*pet therapy*;
- Proposta di un percorso per gli adolescenti ad un approccio iniziale di

screening alimentare con nutrizionisti e dietisti per capirne le abitudini alimentari ed eventuali disturbi ed affrontare eventualmente in un secondo tempo il discorso con la famiglia e gli educatori;

- Conoscere il percorso “dalla terra alla tavola” basato sulla stagionalità dei prodotti locali;
- Percorso alimentare: Il castagno e i suoi frutti;
- Percorso alimentare: Le “Erbe buone da mangiare” riconoscere le erbe spontanee da usare in cucina;
- Laboratorio del pane nel segno della tradizione locale;
- Laboratorio del sapone, un prodotto tutto naturale;
- Laboratorio sui fossili, dal riconoscimento alla riproduzione;
- Percorsi di natura: il fiume e il lago, itinerario alla scoperta della flora e della fauna di ambiente umido;
- Percorso geologico;
- Percorsi di natura: il bosco e la sorgente, la biodiversità e il ciclo dell’acqua; il bosco in compagnia degli asini, gli aspetti naturalistici all’insegna dell’incendere lento di questi straordinari animali;
- Percorsi storici e museali;
- Attività di Orienteering, lo sport dei boschi;
- Apertura giornaliera di un centro visite con punto informativo ed ecosportello;
- Manutenzione ordinaria di sentieri, recinzioni e di aree verdi.

Destinatari:

Le attività sono rivolte a tutta la comunità locale, avendo come obiettivo fondante quello di promuovere e gestire spazi di progettazione partecipata e condivisa, condizione essenziale per un processo di apprendimento complesso e sistemico in interscambio con l’ambiente circostante. La partecipazione, ossia il coinvolgimento attivo dei soggetti che prendono parte ad un processo, è la migliore energia che muove le situazioni di apprendimento.

(Insegnanti, studenti, educatori - amministratori - abitanti locali e turisti - Associazioni ambientaliste di volontariato - associazioni di promozione sociale ed associazioni di categoria).

Luoghi di svolgimento:

Le scuole, per creare contesti educativi nei quali coinvolgere l’alunno per dargli la possibilità di vivere esperienze dirette nell’ambiente, cercando di sviluppare la capacità di osservazione, problematizzare, formulare ipotesi, fare previsioni. Come per tutti i sistemi è necessario che vi sia la partecipazione di diversi attori coinvolti nel formare una comunità educativa nella logica della condivisione e partecipazione integrata.

<p>Descrizione delle attività di rete e coordinamento <i>dalla quale devono emergere le informazioni relative almeno ai punti elencati a lato</i></p>	<p>Nel riflettere sui processi di educazione ambientale, si è deciso di puntare a creare un forte legame tra la Scuola ed i CEA, riconosciuti entrambi come attori sociali capaci di agire in sinergia ed interscambio tra loro, mettendo in gioco le competenze che ciascuno di essi ha da offrire per riflettere insieme e per rafforzare quel bagaglio di competenze che portano l'individuo a problematizzare, ad agire in modo critico, a riconoscere e rispettare le diversità.</p> <p>“Cosa bolle in pentola”: offrire ai giovani, alle famiglie, ai consumatori, le informazioni necessarie per diventare consumatori consapevoli, recuperando gli antichi sapori ed i prodotti tipici del territorio, riscoprendo i principi di una sana alimentazione. Nelle azioni di sensibilizzazione/educazione si coinvolgeranno anche i ritrovi degli escursionisti per promuovere la biodiversità agroalimentare, contenere la perdita di specie, sottospecie o varietà.</p> <p>“Mani in pasta”: Un percorso di scoperta nel quale i bambini hanno un approccio iniziale alla biodiversità culturale (frutta antica, varietà di cereali, legumi, ortaggi, uova, latte, erbe aromatiche, farina, miele) ed al consumo di prodotti di qualità. I bambini osservano la preparazione degli ingredienti e saranno poi parte attiva nella preparazione di semplici ricette.</p> <p>“Non alimentare... lo spreco” e “Il frutto...del rifiuto”: offrire ai ragazzi gli strumenti per comprendere gli effetti delle nostre consuete abitudini di consumo sull'ambiente e nella società. Il tema dei consumi è infatti strettamente connesso a questioni di notevole importanza, quali spreco di risorse, produzione di rifiuti, inquinamento, povertà, sfruttamento ed ingiustizie sociali in molte zone del mondo, sperimentazione sugli animali. Il risultato dovrà essere il saper leggere le etichette sui prodotti ed il consumo intelligente.</p> <p>“Sapori e saperi della montagna: Còlti in castagna” e “Licenza di pèsca” sono due attività utili ad avvicinare gli alunni e a far comprendere ed apprezzare la tipicità, il valore antropologico dei prodotti, la loro elevata qualità, le tecniche di produzione, l'importanza di conservare il patrimonio genetico delle specie, le varietà agricole e l'insostituibile funzione degli agricoltori quali custodi delle varietà autoctone, nonché il legame inscindibile straordinario ed unico con il territorio.</p> <p>“Un orto di...classe”: Il progetto didattico e pratico della coltivazione dell'orto scolastico ha lo scopo di avvicinare i più piccoli al mondo agricolo, prezioso custode di ricchezze ambientali e culturali. L'orto è il luogo ideale di sperimentazione e conoscenza diretta della biodiversità e dei cibi biologici naturali. Nella sua parte conclusiva, con la raccolta dei frutti, diventa esperienza concreta di educazione ad un consumo sostenibile. Il contatto con la terra e con tutte le cose che vi crescono è un'esperienza magica: seminare, coltivare è un'ecologia che tocca il cuore! Nell'ambito della coltivazione dell'orto (es: orto delle specie introdotte dopo la scoperta dell'America: pomodori, peperoni...) verranno trattati i seguenti argomenti: conoscere un ecosistema; i semi e i cicli naturali di semina; la coltivazione delle piante; la raccolta dei frutti; il compostaggio; il riciclaggio.</p> <p>“Alla scoperta delle piante dimenticate”: è un intervento specifico pensato per avvicinare bambini e ragazzi ai temi della salvaguardia e valorizzazione della biodiversità agricola. Il percorso è incentrato sul cogliere il valore della biodiversità, comprendere l'importanza della salvaguardia e della valorizzazione delle varietà agricole locali nella prospettiva dello sviluppo sostenibile, comprendere come il recupero della biodiversità agricola consenta la salvaguardia del contesto culturale, educare al consumo e all'alimentazione consapevole, conoscere e riscoprire vecchi sapori.</p>
---	---

“Dopo l’incendio rinasce la biodiversità”: è un laboratorio all’aperto sulle problematiche connesse agli incendi, quali fattori di distruzione della biodiversità di un territorio e sull’importanza della prevenzione, durante il quale verrà contestualmente prospettata ai ragazzi la capacità della natura di compensare tali avvenimenti, facendo sì che la vita rinasca lì dove l’uomo ha distrutto.

“Biodiversità...a scatti!”: Attraverso un breve corso di fotografia naturalistica (con uscita all’aperto) si sceglieranno come soggetti piante per riconoscere la biodiversità nei suoi differenti livelli (geni, specie, ecosistema) e per riconoscerne la biodiversità attraverso un processo cognitivo-apprenditivo dinamico e basato sulla curiosità personale, in modo da rendere l’alunno protagonista nella realizzazione del progetto fotografico tematico.

“Tutti all’emporio”: visita guidata ad un emporio di prodotti biologici del territorio dove vengono venduti alimenti a Km 0.

Incontro iniziale per l'avvio del progetto:

- (16 giugno) Analisi del Bando e calendarizzazione di massima;
- (17/21 giugno) Riesame del pregresso e prosecuzione lavori;
- (23 giugno) Coprogettazione in rete dell’azione di massima;
- (24 giugno/4 luglio) Pianificazione delle singole attività dei CEA;
- (7 /18 luglio) Progettazione in rete dell’azione di dettaglio;
- (23 giugno/31 luglio) Raccolta adesioni soggetti partner;
- (28/31luglio) Programmazione economica e impegni economici/Atti dei Comuni;
- (25/31luglio) consegna allegati soggetti partner e dettagli programmazione economica;
- Giornata di ricondivisione e presentazione del progetto ai soggetti partner (dopo l’esito);
- Elaborazione delle lezioni tematiche;
- Presentazione dei progetti didattici alle scuole (data in via di definizione ... settembre 2014).

Monitoraggio e incontri in itinere per la verifica dello sviluppo del progetto:

- Sviluppo degli incontri;
- Realizzazione attività;
- Monitoraggio;
- Eventi comuni e di rete;
- Riesame;
- Valutazione.

Coordinamento attraverso la decisione partecipata, fondamentale per innescare un processo virtuoso nel quale si va a coinvolgere in forma stabile ed in prima persona tutti i soggetti attivi sul territorio, attraverso una concertazione il più possibile diretta.

Comunicazione e promozione del progetto:

- Incontri preliminari con i docenti per concordare in dettaglio fasi e contenuti specifici del progetto di rete;
- Condivisione delle conoscenze sulle risorse;
- Promozione di un flusso di informazioni e conoscenza tra tutti gli attori coinvolti

	<p>nei processi di pianificazione, gestione e messa in rete;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aggiornamento costante delle attività della rete sul sito regionale con link specifici delle singole attività; • Seminari informativi sulle attività di rete ed incontri periodici di formazione; • I percorsi di Educazione Ambientale si configurano come laboratori, il cui obiettivo è il pieno coinvolgimento della classe e degli insegnanti con la realizzazione di un prodotto didattico informativo finale (diario creativo, ricerche, pagine web, opere di land-art, articoli) quale patrimonio della collettività scolastica e del territorio. I prodotti realizzati dalle classi potranno essere esposti e divulgati in occasione di eventi per valorizzare il lavoro svolto dalle classi e rafforzare i messaggi comunicativi della rete dei CEA; • Creazione di un profilo Facebook “Centri di Educazione Ambientale del Fermano” per raggiungere anche quella percentuale di popolazione che non consulta i siti istituzionali dell’Ente Regione e Provincia. Inserimento ed aggiornamento costante delle attività della rete con link specifici delle singole attività. <p><u>Incontro finale di valutazione dei risultati del progetto:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Raccolta documentazione; • Ri-Elaborazione di quanto emerso in sede formativa, anche attraverso processi comuni di meta-riflessione; • Sinergia tra i CEA: Il raccordo tra i vari CEA avrà come fine lo sviluppo di ulteriori forme di collaborazione e sinergie per lo svolgimento la realizzazione dei progetti di Educazione Ambientale avviati da ciascun CEA; • Restituzione.
--	---

Dettaglio delle attività (escluse le attività di rete)

Attività	N. e tipologia dei destinatari (studenti, turisti, cittadini)	CEA e Partner coinvolti
<u>Attività sub-tot. 10</u>		<u>per il CEA Giano di Monterubbiano</u>
<p><i>Laboratorio didattico:</i> Sentinelle della Natura. Viaggio alla scoperta della biodiversità locale mettendo gli alunni nei panni di sorveglianti speciali della natura nella duplice veste di conoscitori e conservatori.</p>	<p>scuole primarie e secondarie di primo grado</p>	<p>Cea Giano con: Rete Museipiceni; Circolo Legambiente Terramare; ISC di Monterubbiano; ISC Petritoli; Unione Comuni Valdaso; Studio Naturalistico LiLium snc; Proloco Monterubbiano; Hotel Villa Aniana.</p>
<p><i>Laboratorio didattico:</i> L'erbario. Progetto che mira alla scoperta delle specie botaniche più significative del territorio passando attraverso la conoscenza biologica delle stesse, il riconoscimento e la classificazione tassonomica utilizzando la tecnica secolare della realizzazione di un erbario. 1) incontro teorico che introduce ai concetti fondamentali della botanica e illustra le caratteristiche dell'ecosistema locale; vengono forniti gli elementi utili al riconoscimento delle</p>	<p>scuole primarie e secondarie di primo grado</p>	<p>Cea Giano con: Rete Museipiceni; Circolo Legambiente Terramare; ISC di Monterubbiano; ISC Petritoli; Unione Comuni Valdaso; Studio Naturalistico LiLium snc; Proloco Monterubbiano; Hotel Villa Aniana.</p>

<p>specie botaniche più importanti. (durata: 2h)</p> <p>2) incontro pratico svolto sul campo per l'osservazione e la scoperta delle caratteristiche biologiche delle piante; raccolta di campioni utili alla realizzazione di un erbario. (durata: 3h)</p> <p>3) incontro teorico per la classificazione delle piante essiccate e catalogazione mediante realizzazione di un erbario scolastico. (durata: 2h)</p>		
<p>Laboratorio didattico: A come Acqua - Alla scoperta dell'ecosistema fluviale. Progetto volto alla conoscenza dell'ecosistema più importante del territorio del CEA Giano e di tutta la Valdaso ossia l'habitat fluviale lungo il corso del fiume Aso.</p> <p>1) incontro di teoria con illustrazione delle caratteristiche ecologiche salienti di un ecosistema fluviale e in particolar modo del corso del fiume Aso; descrizione delle specie faunistiche e botaniche di maggior rilevanza che popolano l'habitat oggetto di studio. (durata: 2h)</p> <p>2) incontro pratico programmato lungo il corso del fiume incentrato sull'osservazione diretta e sul riconoscimento delle caratteristiche descritte nell'incontro teorico; particolare attenzione viene posta all'osservazione delle specie ornitologiche che popolano l'area di studio; la compilazione di schede didattiche conclude l'attività. (Durata: 3h)</p>	<p>scuole primarie e secondarie di primo grado</p>	<p>Cea Giano con: Rete Museipiceni; Circolo Legambiente Terramare; ISC di Monterubbiano; ISC Petritoli; Unione Comuni Valdaso; Studio Naturalistico LiLium snc; Proloco Monterubbiano; Hotel Villa Aniana.</p>
<p>Laboratorio didattico: Orto Scolastico. Progetto mirato alla conservazione della biodiversità agraria, inserito in un quadro di Educazione Ambientale ed Alimentare, per un miglioramento dello stie di vita degli alunni e una comunicazione del valore fondamentale delle produzioni locali e della filiera corta, impianti basilari di uno sviluppo sostenibile del territorio.</p>	<p>scuole primarie e secondarie di primo grado</p>	<p>Cea Giano con: Rete Museipiceni; Circolo Legambiente Terramare; ISC di Monterubbiano; ISC Petritoli; Unione Comuni Valdaso; Studio Naturalistico LiLium snc; Proloco Monterubbiano; Hotel Villa Aniana.</p>

<p>Laboratorio: L'orizzonte. 1) 4 incontri teorici preliminari sulla biodiversità agraria e sulle modalità di allestimento di un orto. (durata 8h) 2) 10 incontri pratici sul campo durante i quali verrà allestito un vero e proprio orto scolastico seguendo tutte le fasi di progettazione: scelta del terreno; lavorazione del terreno; semina; fasi di coltivazione; raccolta. (durata 30 h) 3) 2 incontri teorico-pratici sulla conoscenza degli elementi caratterizzanti il paesaggio della Valdaso e realizzazione di opere grafiche (dipinti, fotografie, etc.) con relativa interpretazione visiva delle peculiarità ambientali e naturalistiche dell'area. (durata: 4h)</p>	<p>scuole primarie e secondarie di primo grado</p>	<p>Cea Giano con: Rete Museipiceni; Circolo Legambiente Terramare; ISC di Monterubbiano; ISC Petritoli; Unione Comuni Valdaso; Studio Naturalistico LiLium snc; Proloco Monterubbiano; Hotel Villa Aniana.</p>
<p>Laboratorio: Riciclamo. Progetto incentrato sul tema dei rifiuti che mira a sensibilizzare gli alunni delle scuole ad una maggiore sostenibilità partendo dalla conoscenza della gestione differenziata e dall'importanza economica e sociale del riciclo. 1) 2 incontri teorico-pratici con descrizione delle caratteristiche del sistema di gestione dei rifiuti di tipo differenziato e porta a porta con successive realizzazioni pratiche di modellini plastici rappresentanti l'ambiente naturale del territorio della Valdaso, tutto utilizzando materiali di riciclo. (durata: 4h)</p>	<p>scuole primarie e secondarie di primo grado; cittadini</p>	<p>Cea Giano con: Rete Museipiceni; Circolo Legambiente Terramare; ISC di Monterubbiano; ISC Petritoli; Unione Comuni Valdaso; Studio Naturalistico LiLium snc; Proloco Monterubbiano; Hotel Villa Aniana.</p>
<p>Laboratorio: L'alternativo. Progetto didattico sull'energia basato su piccoli esperimenti utili a scoprire il funzionamento e le caratteristiche delle fonti energetiche alternative. <u>Destinatari:</u> scuole primarie e secondarie di primo grado. 1) incontro singolo teorico-pratico con descrizione delle varie fonti energetiche</p>	<p>scuole primarie e secondarie di primo grado</p>	<p>Cea Giano con: Rete Museipiceni; Circolo Legambiente Terramare; ISC di Monterubbiano; ISC Petritoli; Unione Comuni Valdaso; Studio Naturalistico LiLium snc; Proloco Monterubbiano; Hotel Villa Aniana..</p>

<p>ed esperimenti pratici sulle energie rinnovabili. (durata: 3h)</p>		
<p>Ecomuseo Laboratorio: Mappa della Comunità. Progetto didattico in collaborazione con l'Ecomuseo della Valle dell'Aso e i tre ISC degli 11 comuni aderenti all'Ecomuseo, ossia ISC Monterubbiano, ISC Petritoli, ISC Ripatransone. La "Mappa di Comunità" è una rappresentazione grafica di un determinato territorio su cui vengono riprodotti i patrimoni culturali, ambientali e sociali della comunità che vive in quel territorio. Il prodotto è realizzato grazie ad un processo partecipato che coinvolge tutta la popolazione, chiamata a definire quali siano i beni più rappresentativi del territorio. Obiettivi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) favorire la conoscenza del territorio, delle sue potenzialità e la presa di coscienza del proprio patrimonio. 2) attivare, attraverso la scuola, processi di partecipazione e migliorare la capacità di relazione sociale, sia all'interno del gruppo dei pari, sia con gli adulti nella propria realtà locale. 3) Favorire l'uso di metodologie didattiche attive e cooperative, non competitive. 4) Incontri preliminari in classe per illustrare il progetto "Mappa della Comunità" 5) Somministrazione questionari per un'indagine conoscitiva per capire in cosa si riconosce a popolazione. 6) Visite guidate sul territorio per riportare la popolazione con le identità del territorio. 7) Elaborazione grafica della Mappa di Comunità e distribuzione della stessa alla 	<p>scuole primarie e secondarie di primo grado</p>	<p>Cea Giano con: Rete Museipiceni; Circolo Legambiente Terramare; ISC di Monterubbiano; ISC Petritoli; Unione Comuni Valdaso; Studio Naturalistico LiLium snc; Proloco Monterubbiano; Hotel Villa Aniana.</p>

popolazione.		
<p>Educazione alimentare: Progetto didattico in collaborazione con l'Ecomuseo della Valle dell'Aso e delle sue identità e la ditta La Campofilone Il progetto è volto alla conoscenza della pasta come fondamento della Dieta Mediterranea entrata nel 2010 nella Liste World Heritage dell'UNESCO. - un incontro di teoria da svolgersi in aula presso le scuole (durata: 2h) - incontro pratico/visita alle aziende e produttori della Valle dell'Aso.</p>	scuole primarie e secondarie di primo grado	Cea Giano con: Rete Museipiceni; Circolo Legambiente Terramare; ISC di Monterubbiano; ISC Petritoli; Unione Comuni Valdaso; Studio Naturalistico LiLium snc; Proloco Monterubbiano; Hotel Villa Aniana.
<p><i>incontri e seminari:</i> Educazione Alimentare Energia Rifiuti Paesaggio Agricoltura</p>	scuole primarie e secondarie di primo grado; cittadini; turisti	Cea Giano con: Rete Museipiceni; Circolo Legambiente Terramare; ISC di Monterubbiano; ISC Petritoli; Unione Comuni Valdaso; Studio Naturalistico LiLium snc; Proloco Monterubbiano; Hotel Villa Aniana.
Attività sub-tot. 5		<u>per il CEA Montefalcone Appennino</u>
<p><i>Laboratori didattici:</i> La lettura delle etichette. Lo scopo di tale innovazione è quello di tutelare ulteriormente la salute dei consumatori e assicurare un'informazione chiara e trasparente. Il Ministero della Salute ha elaborato un opuscolo attraverso il quale desidera fornire uno strumento che permetta al consumatore di comprendere le "nuove" etichette e di fare scelte informate. Si attiveranno dunque degli incontri sulla lettura delle etichette.</p>	n. 200 studenti, docenti	CEA Montefalcone Appennino con: Ditta D&P- Turismo e Cultura snc; Comunità Montana dei Sibillini di Comunanza; Polo Museale Palazzo Leopardi di Montefortino; Polo Museale Palazzo Felici di Montefalcone Appennino; Associazione Culturale "Il GUFO" di Comunanza; ISC di Comunanza; Rete Museale dei Sibillini (Comuni di Montefortino, Montefalcone Appennino, Amandola, Smerillo, Montelparo, Monte Rinaldo, Montalto Marche.
<p><i>Laboratori didattici:</i> Il gioco della spesa. Si simulerà la spesa al supermercato con la lettura delle etichette dei vari alimenti.</p>	n. 200 studenti, docenti	CEA Montefalcone Appennino con: Ditta D&P- Turismo e Cultura snc; Comunità Montana dei Sibillini di Comunanza; Polo Museale Palazzo Leopardi di Montefortino; Polo Museale Palazzo Felici di Montefalcone Appennino; Associazione Culturale "Il GUFO" di Comunanza; ISC di Comunanza; Rete Museale dei Sibillini (Comuni di Montefortino, Montefalcone Appennino, Amandola, Smerillo, Montelparo, Monte Rinaldo, Montalto Marche.

<p><i>Laboratori didattici: Le ricette delle fate.</i> Fin dalla preistoria l'uomo ha imparato a riconoscere le erbe spontanee con cui nutrirsi e curarsi. I sapori dei cibi che mangiamo oggi sono arricchiti da molte di queste erbe spontanee, ma anche da tante altre che con il tempo abbiamo imparato a coltivare. Raccolta di erbe commestibili nei sentieri del Bosco di Montefalcone e realizzazione di ricettario. Al termine della raccolta è prevista la fase degustativa con menù personalizzato appositamente dal Ristorante "Le Logge" a base di erbe spontanee. Attività associate: visita guidata nei sentieri del Bosco di Montefalcone, ingresso e visita guidata al Museo dei Fossili e al Museo dei Minerali.</p>	<p>n. 200 studenti, docenti</p>	<p>CEA Montefalcone Appennino con: Ditta D&P- Turismo e Cultura snc; Comunità Montana dei Sibillini di Comunanza; Polo Museale Palazzo Leopardi di Montefortino; Polo Museale Palazzo Felici di Montefalcone Appennino; Associazione Culturale "Il GUFO" di Comunanza; ISC di Comunanza; Rete Museale dei Sibillini (Comuni di Montefortino, Montefalcone Appennino, Amandola, Smerillo, Montelparo, Monte Rinaldo, Montalto Marche.</p>
<p><i>Laboratori didattici: Le pepite del bosco.</i> Passeggiata attraverso il "Sentiero del Grande Castagno" all'interno del Bosco di Montefalcone con l'accompagnamento di educatori ambientali; ingresso e visita guidata al Museo dei Minerali e Museo dei Fossili e raccolta di castagne. Attività associate: Arrosto, lesse o a "casciole": la castagna. L'importanza degli alimenti nella tradizione.</p>	<p>n. 200 studenti, docenti</p>	<p>CEA Montefalcone Appennino con: Ditta D&P- Turismo e Cultura snc; Comunità Montana dei Sibillini di Comunanza; Polo Museale Palazzo Leopardi di Montefortino; Polo Museale Palazzo Felici di Montefalcone Appennino; Associazione Culturale "Il GUFO" di Comunanza; ISC di Comunanza; Rete Museale dei Sibillini (Comuni di Montefortino, Montefalcone Appennino, Amandola, Smerillo, Montelparo, Monte Rinaldo, Montalto Marche.</p>
<p><i>Laboratori didattici: I viaggi di Gulliver.</i> Alla scoperta del mondo invisibile attraverso l'osservazione della natura al microscopio (foglie di ortica, cristalli, microfossili). Attività associate: passeggiata/studio nel Bosco di Montefalcone accompagnati da educatori ambientali; aula verde settore microscopi; ingresso e visita guidata al Museo dei Fossili e Museo dei Minerali.</p>	<p>n. 200 studenti, docenti</p>	<p>CEA Montefalcone Appennino con: Ditta D&P- Turismo e Cultura snc; Comunità Montana dei Sibillini di Comunanza; Polo Museale Palazzo Leopardi di Montefortino; Polo Museale Palazzo Felici di Montefalcone Appennino; Associazione Culturale "Il GUFO" di Comunanza; ISC di Comunanza; Rete Museale dei Sibillini (Comuni di Montefortino, Montefalcone Appennino, Amandola, Smerillo, Montelparo, Monte Rinaldo, Montalto Marche.</p>
<p>Attività sub-tot. 4</p>		<p>per il CEA La Marina delle Ecoidee</p>
<p><i>attività e laboratori didattici: CIBI RITMI E COLORI</i> La dieta mediterranea, la piramide comportamentale</p>	<p>Scuola Infanzia, Primaria e secondaria di 1° e 2° grado; docenti e cittadini</p>	<p>CEA LA MARINA ecoidee con: esperti, consulenti, educatori, associazioni di categoria, artisti/musicisti, Comprensorio</p>

<p>ed ambientale, una corretta alimentazione unita all'attività fisica</p>		<p>ISC NARDI Porto San Giorgio, Scuola Primaria M. di Canossa di Porto San Giorgio, ISC Montegranaro di Montegranaro, ISC 2 di Porto Sant'Elpidio, ISC Leonardo da Vinci di Fermo, Eccofatto Società Cooperativa di Porto San Giorgio, Associazione La Speranza Onlus di Sant'Elpidio a Mare, Associazione Tutela e Valorizzazione della Valdaso di Petritoli, Associazione AgriturAso di Ortezzano, I GRE Gruppo Ecologico delle Marche di Senigallia, Marchedim di Montalto Marche, FAPI Federaz. Agricoltori Piccole Imprese di Senigallia, Comune Porto Sant'Elpidio, Comune di Altidona, Comune di Porto San Giorgio.</p>
<p><i>attività e seminari formativi:</i> SAPERI E SAPORI Le erbe ritrovate, i capperi di Montalto e la reintroduzione della canapa, l'orto sperimentale con sementi antiche. Il progetto "Il pesce di campagna" pesci usati anche nella cucina dell'entroterra. Corso di formazione "NUTRimenti" e "La sostenibilità in classe"</p>	<p>Scuola Infanzia, Primaria e secondaria di 1° e 2° grado, docenti, cittadini, turisti e amministratori</p>	<p>CEA LA MARINA ecoidee con: esperti, consulenti, educatori, associazioni di categoria, albergatori ed amministratori, Comprensorio ISC NARDI Porto San Giorgio, Scuola Primaria M. di Canossa di Porto San Giorgio, ISC Montegranaro di Montegranaro, ISC 2 di Porto Sant'Elpidio, ISC Leonardo da Vinci di Fermo, Eccofatto Società Cooperativa di Porto San Giorgio, Associazione La Speranza Onlus di Sant'Elpidio a Mare, Associazione Tutela e Valorizzazione della Valdaso di Petritoli, Associazione AgriturAso di Ortezzano, I GRE Gruppo Ecologico delle Marche di Senigallia, Marchedim di Montalto Marche, FAPI Federaz. Agricoltori Piccole Imprese di Senigallia, Comune Porto Sant'Elpidio, Comune di Altidona, Comune di Porto San Giorgio.</p>
<p><i>attività e laboratori didattici:</i> Progetto biodiversità marina SANO COME UN PESCE. La stagionalità del pesce; che cosa mangiano i pesci e che cosa mangio io; incontri con biologi marini, pescatori, marinai e istruttori di vela nel Progetto "Mal di mare"</p>	<p>Scuola Infanzia, Primaria e secondaria di 1° e 2° grado, docenti, cittadini, turisti ed amministratori</p>	<p>CEA LA MARINA ecoidee con: esperti, consulenti, educatori ed associazioni di categoria, albergatori, pescatori, marinai, istruttori di vela ed amministratori, Comprensorio ISC NARDI Porto San Giorgio, Scuola Primaria M. di Canossa di Porto San Giorgio, ISC Montegranaro di Montegranaro, ISC 2 di Porto Sant'Elpidio, ISC Leonardo da Vinci di Fermo, Eccofatto Società Cooperativa di Porto San Giorgio, Associazione La Speranza Onlus di Sant'Elpidio a Mare, Associazione Tutela e Valorizzazione della Valdaso di Petritoli, Associazione AgriturAso di Ortezzano, I GRE Gruppo Ecologico delle Marche di Senigallia, Marchedim di</p>

		Montalto Marche, FAPI Federaz. Agricoltori Piccole Imprese di Senigallia, Comune Porto Sant'Elpidio, Comune di Altidona, Comune di Porto San Giorgio.
<p><i>attività e laboratori didattici</i> IO SONO QUELLO CHE MANGIO L'educazione alimentare incomincia dalla spesa, il cibo spazzatura, incontri con gli agricoltori e imprenditori locali</p>	Scuola Infanzia, Primaria e secondaria di 1° e 2° grado, docenti, turisti, cittadini	CEA LA MARINA ecoidee con: esperti, consulenti, educatori, associazioni di categoria, albergatori, agricoltori, medici nutrizionisti, Compensorio ISC NARDI Porto San Giorgio, Scuola Primaria M. di Canossa di Porto San Giorgio, ISC Montegranaro di Montegranaro, ISC 2 di Porto Sant'Elpidio, ISC Leonardo da Vinci di Fermo, Eccofatto Società Cooperativa di Porto San Giorgio, Associazione La Speranza Onlus di Sant'Elpidio a Mare, Associazione Tutela e Valorizzazione della Valdaso di Petritoli, Associazione AgriturAso di Ortezzano, I GRE Gruppo Ecologico delle Marche di Senigallia, Marchediem di Montalto Marche, FAPI Federaz. Agricoltori Piccole Imprese di Senigallia, Comune Porto Sant'Elpidio, Comune di Altidona, Comune di Porto San Giorgio.
<u>Attività sub-tot. 12</u>		<u>per il CEA Bosco di Smerillo & Lago San Ruffino</u>
Percorso alimentare: Il castagno e i suoi frutti.	Fino a 50 alunni della scuola primaria e secondaria di I grado	CEA Bosco di Smerillo e Lago di San Ruffino con: esperti, consulenti, educatori, Associazione Culturale Li Casari, Pro loco Smerillo, Cooperativa Dimensione Natura di Amandola, ASD Club 81 Smerillo, M.S.M. Trust Londra di Monte San Martino, Ass. Segreti e Sapori dei Sibillini di Amandola, Abbazia SS. Ruffino e Vitale di Amandola, Ass. Asini si nasce di Smerillo, ISC Cestoni di Montegiorgio.
Percorso alimentare: Le "Erbe buone da mangiare".	Fino a 50 alunni della scuola primaria e secondaria di I grado	CEA Bosco di Smerillo e Lago di San Ruffino con: esperti, consulenti, educatori, Associazione Culturale Li Casari, Pro loco Smerillo, Cooperativa Dimensione Natura di Amandola, ASD Club 81 Smerillo, M.S.M. Trust Londra di Monte San Martino, Ass. Segreti e Sapori dei Sibillini di Amandola, Abbazia SS. Ruffino e Vitale di Amandola, Ass. Asini si nasce di Smerillo, ISC Cestoni di Montegiorgio.
Laboratorio del pane nel segno della tradizione locale.	Fino a 50 alunni della scuola primaria e secondaria di I grado	CEA Bosco di Smerillo e Lago di San Ruffino con: esperti, consulenti, educatori, Associazione Culturale Li Casari, Pro loco Smerillo, Cooperativa Dimensione Natura di Amandola, ASD Club 81 Smerillo, M.S.M. Trust Londra di Monte San Martino, Ass. Segreti e Sapori dei

		Sibillini di Amandola, Abbazia SS. Ruffino e Vitale di Amandola, Ass. Asini si nasce di Smerillo, ISC Cestoni di Montegiorgio.
Laboratorio del sapone, un prodotto tutto naturale.	Fino a 50 alunni della scuola primaria e secondaria di I grado	CEA Bosco di Smerillo e Lago di San Ruffino con: esperti, consulenti, educatori, Associazione Culturale Li Casari, Pro loco Smerillo, Cooperativa Dimensione Natura di Amandola, ASD Club 81 Smerillo, M.S.M. Trust Londra di Monte San Martino, Ass. Segreti e Sapori dei Sibillini di Amandola, Abbazia SS. Ruffino e Vitale di Amandola, Ass. Asini si nasce di Smerillo, ISC Cestoni di Montegiorgio.
Laboratorio sui fossili, dal riconoscimento alla riproduzione.	Fino a 50 alunni della scuola primaria e secondaria di I grado	CEA Bosco di Smerillo e Lago di San Ruffino con: esperti, consulenti, educatori, Associazione Culturale Li Casari, Pro loco Smerillo, Cooperativa Dimensione Natura di Amandola, ASD Club 81 Smerillo, M.S.M. Trust Londra di Monte San Martino, Ass. Segreti e Sapori dei Sibillini di Amandola, Abbazia SS. Ruffino e Vitale di Amandola, Ass. Asini si nasce di Smerillo, ISC Cestoni di Montegiorgio.
Percorsi di natura: il fiume e il lago, itinerario alla scoperta della flora e della fauna di ambiente umido.	Fino a 50 alunni della scuola primaria e secondaria di I grado	CEA Bosco di Smerillo e Lago di San Ruffino con: esperti, consulenti, educatori, Associazione Culturale Li Casari, Pro loco Smerillo, Cooperativa Dimensione Natura di Amandola, ASD Club 81 Smerillo, M.S.M. Trust Londra di Monte San Martino, Ass. Segreti e Sapori dei Sibillini di Amandola, Abbazia SS. Ruffino e Vitale di Amandola, Ass. Asini si nasce di Smerillo, ISC Cestoni di Montegiorgio.
Percorso geologico: l'antico mare di Smerillo e i suoi abitanti.	Fino a 50 alunni della scuola primaria e secondaria di I grado	CEA Bosco di Smerillo e Lago di San Ruffino con: esperti, consulenti, educatori, Associazione Culturale Li Casari, Pro loco Smerillo, Cooperativa Dimensione Natura di Amandola, ASD Club 81 Smerillo, M.S.M. Trust Londra di Monte San Martino, Ass. Segreti e Sapori dei Sibillini di Amandola, Abbazia SS. Ruffino e Vitale di Amandola, Ass. Asini si nasce di Smerillo, ISC Cestoni di Montegiorgio.
Percorsi di natura: il bosco e la sorgente, la biodiversità e il ciclo dell'acqua.	Fino a 50 alunni della scuola primaria e secondaria di I grado	CEA Bosco di Smerillo e Lago di San Ruffino con: esperti, consulenti, educatori, Associazione Culturale Li Casari, Pro loco Smerillo, Cooperativa Dimensione Natura di Amandola, ASD Club 81 Smerillo, M.S.M. Trust Londra di Monte San Martino, Ass. Segreti e Sapori dei Sibillini di Amandola, Abbazia SS. Ruffino e Vitale di Amandola, Ass. Asini si nasce di Smerillo, ISC Cestoni di Montegiorgio.

		ISC Cestoni di Montegiorgio.
Percorsi di natura: il bosco in compagnia degli asini, gli aspetti naturalistici all'insegna dell'incedere lento di questi straordinari animali.	Fino a 50 alunni della scuola primaria e secondaria di I grado	CEA Bosco di Smerillo e Lago di San Ruffino con: esperti, consulenti, educatori, Associazione Culturale Li Casari, Pro loco Smerillo, Cooperativa Dimensione Natura di Amandola, ASD Club 81 Smerillo, M.S.M. Trust Londra di Monte San Martino, Ass. Segreti e Sapori dei Sibillini di Amandola, Abbazia SS. Ruffino e Vitale di Amandola, Ass. Asini si nasce di Smerillo, ISC Cestoni di Montegiorgio.
Percorsi storici: le antiche vie tra storia arte natura e gastronomia, l'Abbazia dei SS. Ruffino e Vitale e il "Castrum Smerilli".	Fino a 50 alunni della scuola primaria e secondaria di I grado, turisti e cittadini	CEA Bosco di Smerillo e Lago di San Ruffino con: esperti, consulenti, educatori, Associazione Culturale Li Casari, Pro loco Smerillo, Cooperativa Dimensione Natura di Amandola, ASD Club 81 Smerillo, M.S.M. Trust Londra di Monte San Martino, Ass. Segreti e Sapori dei Sibillini di Amandola, Abbazia SS. Ruffino e Vitale di Amandola, Ass. Asini si nasce di Smerillo, ISC Cestoni di Montegiorgio.
Percorsi museali: il Museo di Scienze Naturali di Smerillo	Fino a 50 alunni della scuola primaria e secondaria di I grado, turisti e cittadini	CEA Bosco di Smerillo e Lago di San Ruffino con: esperti, consulenti, educatori, Associazione Culturale Li Casari, Pro loco Smerillo, Cooperativa Dimensione Natura di Amandola, ASD Club 81 Smerillo, M.S.M. Trust Londra di Monte San Martino, Ass. Segreti e Sapori dei Sibillini di Amandola, Abbazia SS. Ruffino e Vitale di Amandola, Ass. Asini si nasce di Smerillo, ISC Cestoni di Montegiorgio.
Percorsi attivi: l'orienteeing, lo sport dei boschi.	Fino a 50 alunni della scuola secondaria di I e II grado, gruppi organizzati di turisti e cittadini	CEA Bosco di Smerillo e Lago di San Ruffino con: esperti, consulenti, educatori, Associazione Culturale Li Casari, Pro loco Smerillo, Cooperativa Dimensione Natura di Amandola, ASD Club 81 Smerillo, M.S.M. Trust Londra di Monte San Martino, Ass. Segreti e Sapori dei Sibillini di Amandola, Abbazia SS. Ruffino e Vitale di Amandola, Ass. Asini si nasce di Smerillo, ISC Cestoni di Montegiorgio.
	<u>Alcune tra le attività sopra elencate, andranno replicate e riadattate in ogni classe coinvolta.</u>	
---	---	----

<p>Descrizione degli interventi e delle attività rivolti a persone con abilità ridotte <i>massimo 1.000 caratteri, spazi inclusi</i></p>	<p>Tutti i CEA nonché la Rete Museipiceni e hanno strutture senza barriere architettoniche e ospitano all'interno delle loro strutture attività per persone con abilità ridotte.</p> <p>Nello specifico del Cea la Marina Ecoidee sono già in essere ed è prevista la continuità delle attività rivolte all'integrazione delle persone con scarse capacità motorie. Esse riguardano attività sul mare e l'avvicinamento alla vela, unica specialità sportiva in cui gareggiano sia persone normodotate che diversamente abili. Al porto di Porto San Giorgio esiste ed è utilizzato anche attraverso la promozione delle attività del CEA La Marina delle Ecoidee - in stretta collaborazione con l'Associazione Dilettantistica A.S. Nautica Picena e Liberi nel Vento di Porto San Giorgio - un approdo accessibile per l'utilizzo della barca a vela (Imbarcazione 2.4) anche da parte dei disabili motori in carrozzina. Nel Comune di Sant'Elpidio a Mare con l'Associazione La Speranza Onlus sono previste attività di pet therapy con gli asinelli. E' prevista la realizzazione di un orto didattico sperimentale (cipolla di Pedaso e/o zafferano) per le scolaresche e per utenti con abilità ridotte. Il Cea di Smerillo & Lago San Ruffino, in collaborazione con il Circolo Ippico San Lorenzo e con L'associazione Asini si Nasce, è in grado di offrire percorsi di ippoterapia e onoterapia per utenti con disabilità.</p> <p>I diversamente abili sono ovviamente coinvolti nei vari laboratori (pane, produzione dei formaggi e sapone artigianale...).</p>
<p>Descrizione degli interventi attuati con il progetto inseriti nei Piani di azione quinquennali di cui alla Carta Europea del Turismo Sostenibile CETS <i>(se previsti) massimo 1.000 caratteri, spazi inclusi</i></p>	