Ministero dell'Istruzione

Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

ISTITUTO COMPRENSIVO "CARLO PISACANE" PONZA(LT)

Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria, Scuola Secondaria di I° e II° "ITT"

04027 PONZA Via Sindaco Vincenzo De Luca snc - ☎ 0771820060
C.F. 90027980599 – Codice Univoco UF697K C.M. LTIC826001 – D.S. LT 49
IBAN Banca D'Italia: IT26Q0100003245341300312630 – CC/Postale: 000060038536
IBAN Monte dei Paschi di Siena: IT93B0103074070000000800053
http://www.istitutopisacaneponza.edu.it
✉ ltic826001@istruzione.it ltic826001@pec.istruzione.it

PROGETTO da inserire nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa – TRIENNIO 2019/22
Annualità 2020/2021
(sintesi Progetto/Attività)

PIANO TRIENNALE OFFERTA FORMATIVA 2020/2021

Titolo del progetto:	ALLA SCOPERTA DI EEA Storia, risorse autoctone ed enogastronomia dell'isola di Ponza -2020 "*Storie di naviganti, di contadini e di pescatori*"

Breve abstract:	L'idea è quella di rendere le giovani generazioni consapevoli e custodi delle peculiarità proprie del territorio e allo stesso tempo promuovere l'isola tutto l'anno, e non solo durante l'estate, attraverso nuove forme di turismo incentrate principalmente sulle ricchezze storiche, paesaggistiche ed enogastronomiche senza per questo dimenticare le basi della sua economia dettate dalla pesca e dall'agricoltura. Quest'anno *Alla scoperta di Eea* punterà ancor più l'attenzione sulle risorse ittiche e agricole biodiverse e sulle possibilità che queste possono sviluppare in termini di economia e di promozione del territorio e alle attività ad esse collegate e che saranno oggetto dell'incontro di apertura attraverso la proiezione anche dei filmati girati dai ragazzi con l'ausilio degli insegnanti durante il periodo del lockdown. L'Intenzione è introdurre il pubblico alla conoscenza delle peculiarità dell'isola di Ponza

Docente Referente:	prof.ssa ANGELIDA CIVITA COSTANZO

Gruppo di Progetto:	ALUNNI ITT COMUNE DI PONZA (Assessore al Turismo/Assessore alla Cultura/Assessore all'Istruzione) PRO LOCO-PONZA ASSOCIAZIONI CULTURALI presenti sul territorio

	IMPRESE TURISTICHE E NON OPERANTI SUL TERRITORIO DOTT.SSA TIZIANA BRIGUGLIO –AGROALIMENTARE IN ROSA
	PATROCINIO del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali COLLABORAZIONI: Camera del Commercio Latina CREA Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria ARSIAL ARGA Lazio – Associazione Regionale Giornalisti Agricoli Fondazione Bio Campus Libreria Il Brigantino Associazione Filosera Associazioni, attività ristorative, ricettive e commerciali di Ponza Media partner: INBRAND - IpMagazine - Action Stream - Guide smart TV – Periodico Contatto – Ponza Racconta

Destinatari:	ALUNNI SECONDO BIENNIO ITT / CLASSE V ITT

Finalità:	1. VALORIZZARE LE ECCELLENZE STORICHE, PAESAGGISTICHE E AGROALIMENTARI DELL'ISOLA DI PONZA, NEGLI STESSI LUOGHI DOVE QUESTE VENGONO COLTIVATE, PRODOTTE E COMMERCIALIZZATE PER UNA MAGGIORE CONSAPEVOLEZZA DELLA GESTIONE DELLE RISORSE DEL PROPRIO TERRITORIO;
	. **2** CREARE RAPPORTI TRA SCUOLA /ENTI ED AZIENDE PRESENTI SUL TERRITORIO AL FINE DI INTEGRARE LA FORMAZIONE SCOLASTICA CON LE COMPETENZE RICHIESTE DAL MERCATO DEL LAVORO SULL'ISOLA

Obiettivi:	GENERALI
	SCERE IL PROPRIO TERRITORIO DAL PUNTO DI VISTA STORICO-

	CULTURALE E NATURALISTICO
	FAVORIRE IL CONTATTO CON LE REALTA' PRODUTTIVE ED ECONOMICHE DELL'ISOLA INCREMENTARE LE OPPORTUNITA' DI LAVORO E LE CAPACITA' DI ORIENTAMENTO DEGLI STUDENTI
	SPECIFICI ✓ Introdurre alla conoscenza delle peculiarità dell'isola di Ponza **anche** attraverso lo studio delle tecniche di coltivazione, allevamento e pesca. ✓ Valorizzare le eccellenze agroalimentari, storiche e paesaggistiche dell'isola di Ponza ✓ Dimostrare che il cibo nasce nella terra e non in cucina e come tale deve essere studiato, trasformato, offerto e raccontato. ✓ Far acquisire la consapevolezza che i profumi e i sapori di un territorio sono il frutto della Storia, la tradizione e la cultura del territorio da cui provengono. ✓ Focalizzare l'attenzione sulle risorse ittiche e agricole biodiverse e sulle possibilità che queste possono sviluppare in termini di economia e di promozione del territorio

Durata:	a.s. 2020-21 SETTEMBRE/GIUGNO
Calendarizzazione attività (orario curriculare / extracurriculare)	3 giorni di manifestazione diffusa sul territorio isolano nel mese di Aprile/maggio

Risorse umane:	REFERENTE **Prof.ssa Angelida Civita Costanzo** (Redige il progetto; predispone tutto il materiale necessario; gestisce il rapporto tra i genitori, studenti, scuola e esperti esterni; lavora in team con gli studenti e gli esterni; organizza attività di preparazione delle attività e feedback;ha responsabilità connesse alla progettazione, monitoraggio e valutazione finale dell'esperienza) Docenti dell'Istituto (Lingue straniere, Legislazione Turistica, Arte e Territorio, Geografia, Discipline Turistico-aziendali, Scienze) Guide turistiche/naturalistiche

	Esperti esterni

Attività previste (lezioni interattive, convegni, uscite didattiche, ecc.) e Metodologia	Presentazione del progetto audiovisivo sulla pesca responsabile realizzato dagli alunni dell'Istituto Comprensivo Carlo Pisacane Trekking urbano alla scoperta della Ponza segreta Pescaturismo: "Dal mare alla tavola"- Laboratorio del gusto per la valorizzazione del pescato locale Percorsi in bus di linea con i ragazzi dell'Istituto turistico ad illustrare le varie fermate Laboratorio esperenziale – Ponza tra cucina, cultura e salvaguardia del paesaggio - "Tonnina e tortanelle". Scuola di cucina tradizionalee degustazione guidata dei vini prodotti sull'isola Passeggiata tra i vigneti e i muretti a secco (patrimonio Unesco) alla scoperta della viticoltura eroica dell'isola

Risorse materiali:	P.C., STAMPANTI, LIM, FOTOCOPIATRICE DIVISE , CARTELLINE, CARTELLINI

Prodotto finale:	In collaborazione con gli enti e le aziende coinvolte : serie di incontri in cui gli alunni del Turistico di Ponza, supportati dagli esperti, che illustreranno in modo coinvolgente gli usi e costumi dell'isola legati alla tavola, facendo poi seguire alla narrazione una degustazione di piatti tipici a base delle eccellenze ponzesi curata dai ristoratori locali; gli alunni saranno protagonisti di sfilate per le vie dell'isola e accompagneranno i turisti in giro per Ponza, a piedi e in autobus alla scoperta delle ricchezze storico e paesaggistiche. **Produzioni agroalimentari tradizionali che si andranno a valorizzare:** Vitigni locali: Biancolella, Forastera, Guarnaccia, Aglianico e Piedirosso, pescato: pesce azzurro, murene, tonno, pesce spada e pesce "povero"(zerri o nasello) mostarde ponzesi tortanielli (gnocchi dolci tipici del periodo della vendemmia) coniglio e cacciagione legumi locali come la cicerchia e le fave ponzesi Percorsi turistici a piedi, in autobus (idea di sfruttare le fermate della linea urbana) e in barca alla scoperta dell'agricoltura eroica e delle ricchezze storico – paesaggistiche dell'isola. Si realizzeranno info point per la PROMOZIONE TURISTICA SULL'ISOLA

Valutazione Progetto	**VERIFICHE:** 1. SOMMINISTRAZIONE DI QUESTIONARI RIVOLTI AGLI ALUNNI E AGLI OPERATORI PER VALUTARE LA CORRISPONDENZA TRA GLI OBIETTIVI PROGRAMMATI ED I RISULTATI RAGGIUNTI (VERIFICA FINALE) 2. INCONTRI CON ENTI ED OPERATORI PER VALUTAZIONI E PROPOSTE PER ATTIVITA' FUTURE Al termine dell'esperienza saranno richieste agli alunni delle relazioni che saranno poi esaminate dal gruppo progettuale per le valutazioni del caso. L'attività sarà seguita dal gruppo progettuale che, mediante l'analisi delle relazioni scritte e la valutazione degli interventi verificherà la rispondenza degli obiettivi programmati con i risultati raggiunti. Tale diagnosi consentirà di cogliere i punti di forza/debolezza del progetto al fine di apportare gli opportuni correttivi alle attività future. Le relazioni degli alunni saranno attentamente valutate per cogliere soprattutto le motivazioni e l'apprendimento effettivo. Al termine del progetto gli alunni dovranno dimostrare di : 1. aver sviluppato o migliorato la capacità di comunicare e di relazionarsi 2. saper organizzare il proprio lavoro anche in gruppo 3. comprendere l'importanza dello studio teorico ai fini di una concreta applicazione pratica 4. aver acquisito una maggior conoscenza del proprio territorio dal punto di vista storico-culturale, enogastronomico e ambientale

Risorse Finanziarie	COMUNE DI PONZA PRO LOCO PONZA

Ore 20	Prof.ssa Angelida Civita Costanzo PROGETTAZIONE/COORDINAMENTO E TUTORAGGIO

Docente Referente

_____

Il Dirigente Scolastico

Prof. Mario Fiorillo

PIANO FINANZIARIO ANALITICO

Azioni rivolte alle persone		Ore
Spese Insegnanti		
Tipologia	**Nominativo**	
Docenti interni: (attività di progettazione e coordinamento)	Angelida C. Costanzo	20

Docente referente

_____

Parte a cura degli uffici di segreteria						
		Ore	**Costo orario**	**Costo totale**	**Totale**	**Totale azione**
Compensi personale Amministrativo e ATA						
Tipologia	**Ore previste**					
Docenti						
D.S.G.A.						
Ass. Amministrativo						
Ass. Tecnico						
Collab. scolastico						
Spese allievi						
Trasporti e altro (specificare):						
Spese di gestione e funzionamento						
Materiale di consumo: didattico, esercitazioni pratiche, divise, cartellini ecc.						
TOTALE GENERALE PROGETTO						

Il DSGA

Simonetta Ialongo

Il Dirigente Scolastico

Prof. Mario Fiorillo

Ponza (LT), lì 20/11/2020